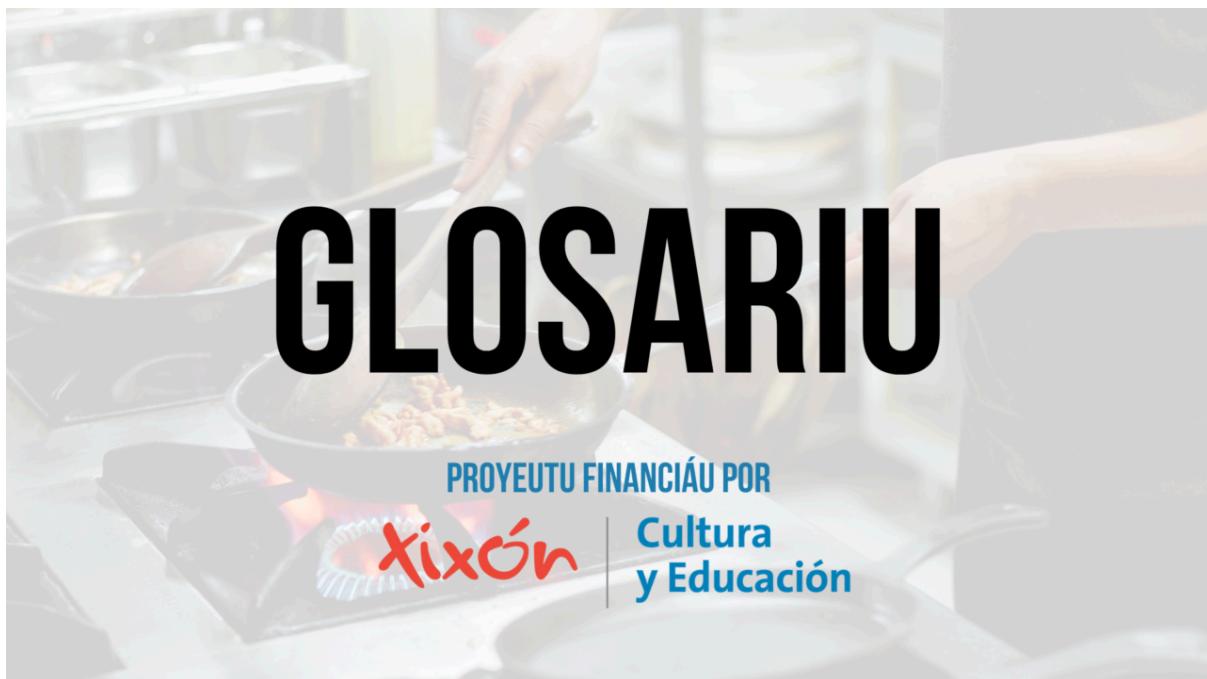


# *Glosariu gastronómicu asturianu*



1. **fríxuelos** – crepes dulces típicos.
2. **casadielles** – dulce relleno de nuez/anís.
3. **pitu caleya** – pollo de corral asturiano.
4. **corderu a la estaca** – cordero asado en espetón.
5. **caldereta de pescáu** – guiso marinero.
6. **chorizos a la sidra** – chorizo cocido en sidra.
7. **tortos** – tortas de maíz fritas.
8. **arroz con lleche** – postre típico.
9. **pote asturianu** – guiso tradicional con berza, fabes y compangu.
10. **cachopu** – filetes empanados rellenos.
11. **fabada asturiana** – guiso de fabes con compangu.
12. **güevos** – huevos.
13. **lleche** – leche.
14. **fariña** – harina.
15. **chorru (d'anís)** – chorrito.
16. **sartén** – sartén.
17. **fumu** – humo, aroma ahumado.
18. **fueu lento** – fuego lento.

19. **fartura** – abundancia al comer.
20. **raigañu** – raíz, tradición.
21. **autenticidá** – autenticidad gastronómica.
22. **xuntanza** – reunión alrededor de la comida.
23. **gustu** – sabor.
24. **sabor auténticu** – sabor propio, tradicional.
25. **embutíos** – embutidos.
26. **mar Cantábricu** – referencia geográfica culinaria.
27. **chigre** – taberna asturiana.
28. **caldón** – caldo (forma asturiana usada en recetas).
29. **cocción** – cocción / proceso de cocer.
30. **amasar** – trabajar masa.
31. **voltiar** – darse la vuelta (fríxuelos).
32. **llar** – hogar, cocina tradicional.
33. **panoyes** – mazorcas de maíz.
34. **maíz / boroña** – base de muchos tortos.
35. **mantega** – mantequilla.
36. **miel de brezu** – miel de brezo.
37. **frescu** – fresco (producto).
38. **cuchariar** – comer a cucharadas.
39. **picar** – comer pequeñas porciones.
40. **prau** – prado (contexto de asado al aire libre).
41. **borona / boroña** – pan de maíz.
42. **fayuelu / frisuelu** – variante de fríxuelo.
43. **compangu** – carnes que acompañan fabada o pote.
44. **llagar** – lugar donde se elabora la sidra.
45. **llambión** – goloso.
46. **xabón** – grasa para cocinar (antigua).
47. **andoya** – lomo adobado.
48. **xarda** – caballa.
49. **pixín** – rape.
50. **tiesta** – olla de barro.
51. **cucharón** – cucharón, pero forma asturiana usada en recetas.
52. **marmita** – utensilio para transportar leche o agua.
53. **panceru** – pañuelo usado en cocina tradicional.
54. **escanciador** – quien sirve la sidra.
55. **señardá del gustu** – nostalgia culinaria.
56. **amazcar** – esconder
57. **esborriar** – desmigajar.
58. **despipar** – quitar pepitas.
59. **fierro** – plancha de hierro.
60. **fornu** – horno tradicional.
61. **farrapu** – cantidad pequeña de daqué.

62. **menestra** – mezcla de verduras (asturianizada).
63. **llapar** – comer o beber con prisa.
64. **machacón** – majado de ingredientes.
65. **picadiellu** – carne picada especiada.
66. **cocíu / cocida** – cocido.
67. **caldu** – caldo.
68. **cascarañu** – piel dura del fruto.
69. **pañada** – masa rellena (similar a empanada).
70. **pantruque** – masa frita con embutido (occidente).
71. **rodiar** – dar vueltas, girar en sartén.
72. **rusrir** – tostar ligeramente.
73. **fabina** – faba pequeña.
74. **verdines** – faba verde pequeña de guisos marineros.
75. **berces** – coles/berzas.
76. **xamón** – jamón.
77. **llacón** – lacón.
78. **choscu** – embutido típico de Tinéu.
79. **cortapisu** – postre para cerrar comidas.
80. **ñebra** – levadura natural.
81. **zucré moreno** – azúcar moreno (forma usada en recetas).
82. **rebozáu** – rebozado.
83. **fartones** – pieza dulce alargada (variante dialectal).
84. **tenada** – espacio para curar alimentos.
85. **ñocla** – centollo.
86. **oriciu** – erizo de mar.
87. **bugre** – bogavante.
88. **llámpares** – lapas.
89. **fabes pintes** – alubias.
90. **faraguya** – miga de pan.
91. **pilonga** – castaña curada y seca.
92. **brecada** – trucha grande.
93. **pataques** – patatas.
94. **merluza** – merluza.
95. **pepinu** – pepino.
96. **amasueless** – almejas.
97. **fabes con amasueles** – guiso marinero tradicional.
98. **babayu** – pez.
99. **molín** – molinillo para granos.
100. **colar** – escurrir, dejar sin líquido.