

# Ñ

**ñame isleño.** Nombre vulgar de la planta: *Arctocarpus communis*; *Oxalis crenata*. Sinónimo: árbol del pan.

**ñado.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: bagre chili; berechito barbón; bombache bereche; bombache boquinete; bombache boquituerta; bombache cajeta; bombache ñato; corvinilla ñata; pejegallo; bombache cajeta.

**ñocla.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **buey** (*Cancer pagurus*).

**ñoque.** Sinónimo: ñoqui.

**ñoqui.** Masa hecha con patatas, mezcladas con harina de trigo, mantequilla, leche, huevo y queso rallado, dividida en trocitos, que se cuecen con agua hirviendo con sal. Sinónimo: ñoque.

**ñoqui italiano de patata con pesto.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “platos clásicos en la cocina del Mediterráneo”. La clásica pasta italiana de pesto combina con muchos tipos de pasta, en particular con las *fettuccine*, pero en su hogar, Génova, se la sirve tradicionalmente con *gnocchi* de patata. Estas peque-

ñas pastas blancas son sorprendentemente livianas y constituyen el terreno perfecto para el delicioso pesto de verde albahaca.

**Ingredientes: Gnocchi:** Patata colorada, harina. **Pesto:** Ajo, sal, albahaca fresca, sardo pecorino, parmesano, piñones, aceite de oliva virgen extra. Nombre italiano: *gnocchi al pesto*.

**ñora.** Es el fruto de la planta: *Capsicum annuum*; *Capsicum frutescens*, una variedad de pimientos en forma de bola, secados al sol y cosidos en ristras. Son uno de los productos más tradicionales de la cocina de España, en donde el pimentón ya existía en el siglo XVII y se utilizaba para la conservación del embutido y de la carne. Una vez que se recojen los pimientos, entre agosto y septiembre, se dejan secar en túneles solares bajo cubiertas de plástico. Este efecto invernadero provoca un secado homogéneo y de gran calidad. Ya en octubre, las ñoras se cosen, hasta formar una ristra de 1 kg y de 1,5 m de largo. El secado final se hace poniendo estas ristras al sol. Véase: chiles de España.

**ñucla.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **fredi**.