

# Ñ

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

**ñado.** Nombre vulgar, en Colombia, del pez: *Arius brandti* (Steindachner). Sinónimo: **bagre chili**.

**ñado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del molusco: *Ctenosciaena peruviana* (Chirichingo). Sinónimo: **berechito barbón**.

**ñado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

**ñado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus golosus* (Hilderbrand). Sinónimo: **bombache bereche**.

**ñado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Larimus pacificus* (Jordan y Bollman). Sinónimo: **bombache cajeta**.

**ñado.** Nombre vulgar, en Ecuador, del pez: *Stellifer shrysoleuca* (Günther). Sinónimo: **corvinilla ñata**.

**ñado.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Amblyscion argenteus* (Gill). Sinónimo: **bombache boquituerta**.

**ñado.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Larimus acchivis* (Jordan y Bristol). Sinónimo: **bombache boquinete**.

**ñado.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Larimus effulgens* (Gilbert). Sinónimo: **bombache ñato**.

**ñado.** Nombre vulgar, en El Salvador, del pez: *Larimus golosus* (Hilderbrand). Sinónimo: **bombache bereche**.

**ñado.** Nombre vulgar, en Perú, del pez: *Callorhynchus callorhynchus* (Linnaeus). Sinónimo: **pejegallo**.

**ñocla.** Nombre vulgar, en Asturias, del crustáceo: *Cancer pagurus* (Linnaeus). Sinónimo: **buey**.

**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 pequeñas 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 pro-

voca 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.** Nombre vulgar, en Las Islas Baleares, del pez: *Julis pavo* (Valenciennes). Sinónimo: **fredi**.