Probaúras



Atribución de imagen: J. Arias con IA Dall-e

También: Prueba

En español: Picadillo de cerdo, Chichas, Prueba de cerdo

[*sustantivo femenino*]

Porción de la carne que se ha picado y sazonado lista para embutir y hacer chorizos. Se fríe y se reparte entre los asistentes de la matanza para que la prueben a ver si está bien guisado.

Ver: Moraga

• A vel, comí un poquino de probaúra, a vel qué tal l'ha salío este año a Pepe la masa los chorizos.

• Échame un poquine más de probaúras, qu'estas m'han gustao.

• Venga, acabaisus las migas qu'ara traigo la prueba, a vel qué tal mos ha salío este año.

Campos semánticos: Gastronomía Matanza Platos cocinados

Comentarios:

Se reparte como aperitivo y para comprobar si el guiso ha quedado bien. Por tanto, no es algo que se prepare como en otras partes ex profeso para comer, sino que se trata del picadillo que se embutirá posteriormente en las tripas. La forma de probarlo es freírlo en la sartén y ofrecerlo a los asistentes para que puedan opinar sobre si está bien sazonado o falta algo en el guiso.

Origen: Latín. **Nos entró a través del** castellano antiguo. **Es** castellano con variación de uso.

Etimología:

Del latín **probare** (*ensayar, examinar, comprobar*) que dio el castellano **probadura** (*acción de probar*). Por pérdida de la **-D-** intervocálica nos da la forma peralea.

En otras partes de Extremadura, Cáceres capital por ejemplo, se denomina **prueba** al *magro de cerdo cortado en trozos más o menos grandes e irregulares adobados con especias y pimentón*. La probaúra peralea está muchísimo más picada. Es una masa que además lleva gordura (para que el chorizo no quede muy seco), vino, ajos y otros condimentos, por lo cual no serían exactamente equiparables una y otra.

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com