
LA COCINA GALLEGA
Con sonido



El principal atractivo de la gastronomía gallega es su variedad, hasta tal punto que cuesta trabajo decir cuál es el plato típico de la región. Pero si hay algo común a todos sería una forma de cocinar familiar y cariñosa, artesanal, pausada, abundante y variada.



Un mismo producto se prepara de múltiples maneras y en cada lugar tiene un distinto sabor. Se podría decir que la cocina gallega es una cocina clásica, en el sentido que se le da a esta palabra en la historia del arte, porque alcanza el ápice de su belleza con los elementos más sencillos y naturalmente combinados.



El mejor comienzo siempre será un caldo gallego hecho en la “lareira”.



El lacón con grelos es una de las comidas más típicas durante los meses fríos, desde San Martiño, a primeros de noviembre, hasta el martes de carnaval. Además del lacón cocido y los grelos enteros, se añaden patatas y chorizo.



Otro plato fuerte es el cocido gallego, compuesto de jamón, carne de vaca y gallina, y chorizo, con grelos o repollo, patatas y garbanzos.



Las empanadas merecen capitulo aparte. Se hacen de todo y todo puede meterse dentro de la empanada. Una de las características de la empanada gallega es la suavidad, ligereza y finura del pan, sobre todo en las de las zonas costeras.



Hablar de pescados y mariscos en Galicia puede ser un tópico, pero no por ello vamos a callar. Existe una gran variedad de pescados, los más sabrosos son sin duda los que se pescan en las rías o en las proximidades de la costa: merluza, rodaballo, lubina, mero, lenguado, sardina...



Se degustan en las preparaciones clásicas: asados...



... a la gallega...



... y en caldeirada.



Pasando a los mariscos y moluscos, tenemos en la exquisita cigala un preciado aperitivo...



... como los calamares y los chocos, fritos o en su tinta...



... o las nécoras.



Los percebes concentran la quintaesencia de todos los sabores de la mar.



Otro grupo de mariscos hacen plato fuerte, como el centollo...



... el buey...



... el bogavante...



... los carabineros...



... los santiaguiños...



... las vieiras...



... las almejas...



... los “longueirons” o navajas...



... las zamburiñas...



... y los humildes mejillones.



Hay, por fin, un molusco, el pulpo, que debemos citar porque se toma en todos los meses del año. El pulpo "a feira", cocido, troceado, adobado con pimentón y sal, y rociado con aceite crudo.



Entre los peces de río, podemos saborear las truchas y los salmones, las angulas y las anguilas, los sábalos, reos y, especialmente, las lampreas.



La sabrosísima y tierna carne gallega puede saborearse en forma de chuleta...



... zorza...



... y raxo.



Como acompañamiento típico hay que contar siempre con unos sabrosos pimientos de Padrón o del Couto.



Y no olvidar nunca el incomparable pan de la tierra.





Para terminar esta breve ruta por la gastronomía gallega, recordaremos la bondad de sus quesos...



... la exquisita elaboración de la repostería...



... las orejas...



... y las filloas, que constituyen el más original y agradable postre que se puede saborear en nuestra tierra.





En toda Galicia se produce vino, aunque principalmente en la mitad sur. En una enumeración rápida, tendríamos que destacar las principales denominaciones de origen: Rías Baixas, Albariño, Ribeiro y Valdeorras.



Y no puede terminarse una buena comida sin un chupito de un digestivo licor casero, especialmente el de guindas.



Y EN CUALQUIER MOMENTO... UNA BUENA QUEIMADA.


FIN