

Gastronomía

SOBRE



Portugal tiene una gastronomía tan rica y variada como su paisaje.

El mar imprime su característica más destacada a la cocina portuguesa. Saboreamos un sencillo **pescado** a la parrilla, siempre fresquísimos, al igual que el **marisco** que abunda en todo el litoral, y tenemos la certeza de que estamos en Portugal. ¡Porque aquí se encuentra el mejor pescado del mundo! Pero las cataplanas, las calderetas u otras formas de cocinar nuestro pescado y marisco también son elecciones acertadas.

En **platos de carne**, una sugerencia para todo el país: el cocido a la portuguesa, mezcla de carnes, verduras y embutidos variados, cocidos de forma succulenta. De norte a sur de Portugal, contamos con excelentes carnes DOP, ya sean de ternera, de cerdo o de cabrito. Y también **frutas y verduras** que conservan el sabor de antes, algunas de ellas también con DOP, porque muchas incluso provienen de producciones de tipo biológico.



El **aceite de oliva** portugués, de gran calidad, siempre está presente y forma parte de todos los platos, incluidas las recetas de bacalao (¡se dice que hay mil y una!) que preparamos y disfrutamos de forma excelsa.

Hay un **vino** adecuado para acompañar a cada plato. Tenemos vinos en todo el país, y si Porto tiene fama, los tintos de mesa de Douro, del Alentejo y tantos otros también son excelentes.

¡Y los **quesos**! Basta con mencionar el Serra, pero todos los del Centro de Portugal, del Alentejo o de las Azores son deliciosos.

Los **dulces**, con raíces en los muchos conventos en los que se preparaban, todavía hacen que hoy "demostramos gracias al Cielo". Y no podemos dejar de probar un pastel de nata. Siempre va bien con un café, que tomamos expreso.



Al final brindamos con un **Porto** o un **Madeira**, los vinos generosos que desde hace siglos nos representan en lugares lejanos. O también brindamos con un excelente espumoso producido en Portugal, poniendo el broche a una comida memorable que chefs talentosos nos ofrecen por todo el país.