

Gastronomía Navideña en España

Aunque cada zona tiene sus propios platos, sí que hay una gastronomía común e imprescindible en estas fechas tan señaladas en la península Española.

Para empezar, se suele incluir como plato principal el pescado y el marisco, hasta tal punto, que una cena navideña sin langostinos no es realmente una cena como Dios manda.

Dentro de las carnes más apreciadas, destacan para estas fechas el cordero y la pularda (gallina muy joven). Si bien nadie rechazará un buen pavo al horno, éste no es un plato demasiado común en nuestra gastronomía navideña.

Por último pero tan importante como los langostinos, quedan los dulces típicos, sin los cuales estaríamos perdidos. Aunque la variedad es muy grande, los más usuales en las casas son el turrón, de origen árabe, hecho a base de miel, azúcar y clara de huevo (aunque existen muchas variedades); los polvorones, que vienen de Andalucía, una variedad del mantecado deliciosa; y por último el mazapán, que se compone de almendras y azúcar principalmente.

Por supuesto todo esto viene regado con su buen cava.

¡Qué aproveche y Feliz Navidad!

Javier Asensio Lobo

Fuentes: foto <http://www.jamarauja.com/Fotos/turrones.jpg>

