

Entrante Gastronómico

Por Laureano Mayán Taboada

De todos é sabido que a nosa terra é inmensamente rica en produtos gastronómicos, terrestres e mariños.

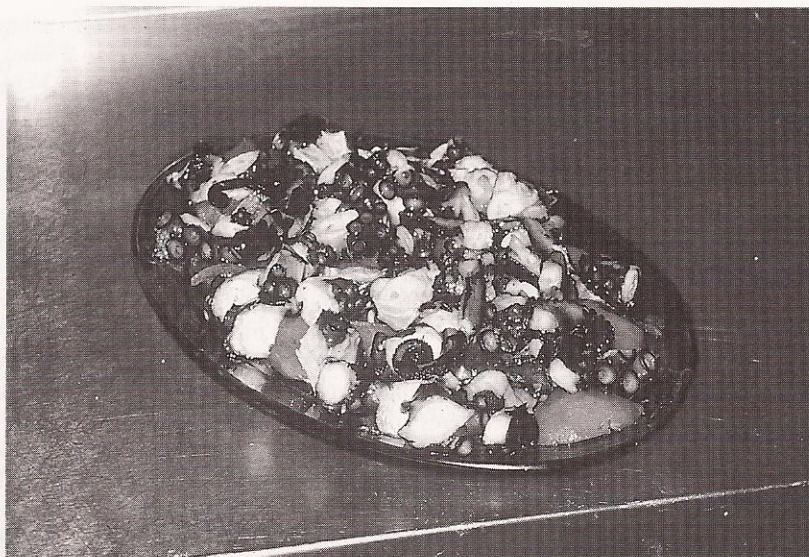
A súa calidade, frescura e sabor diferéncianos de outras zonas e son motivo de enalzamento polos máis esixentes padais.

A pureza dos seus campos proporcionan carnes (Tenreira, porco, coello, aves, ...) de inestimable calidade.

A limpeza das súas augas entréganos: Mariscos (Centola, nécora, camarón, vieira, cigala, ameixa, berberecho, ...), peixes (Linguado, rodaballo, rape, pescada, sardiña, xurelo, maragota, ...), Cefalópodos (polbo, lura, choco, ...), dos que a súa calidade é ponderada no mundo enteiro.

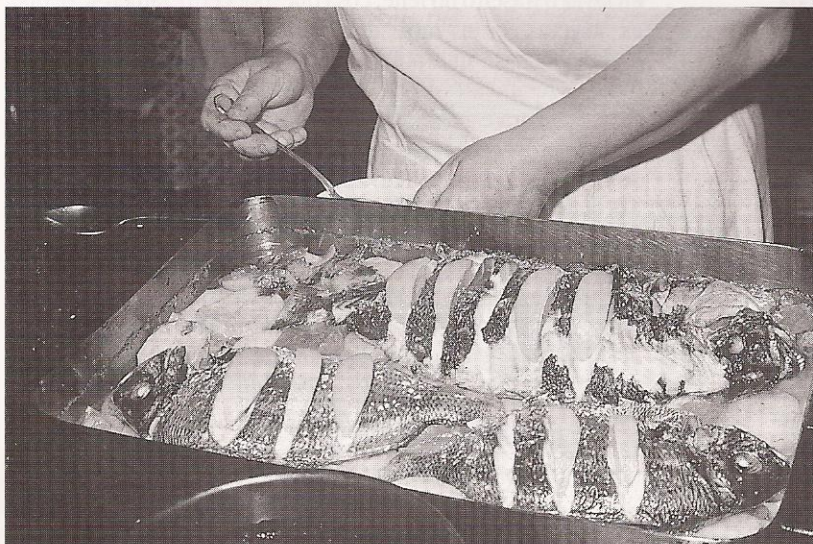
É, sen dúbida, nosa terra "PARAISO DA GASTRONOMÍA MÁIS NATURAL".

¿Quen non coñece e desexa saborear, uns chinchos fritos ou unhas xoubas guisadas, unhas cariocas fritas ou un linguado á prancha, un rodaballo guisado, unha pescada á romana ou un rape á galega, unha raia con patacas, unhas sardiñas asadas con



cachelos ou un xurelo ó forno, un polbo á feira ou con patacas, unhas luras fritas, un arroz con choco; un chuletón de tenreira ou un cocido caseiro, unha perdiz guisada, un coello á cazadora ou unha empanada de vieiras ou de mexillóns, ..., en fin, unha amplísima gama de succulentos e apetitosos pratos que acompañados con caldos da categoría dun Albariño, Rosal, Condado, Pais, ..., das zonas do Barrantes, Salnés, Rosal, ..., constitúen un manxar ideal para o padal máis esixente.

En próximas edicións dedicaremos máis espacio a este apartado, dándolle a coñecer algunhas das populares receitas que existen sobre algunhas especialidades, que posúen unha fama que traspasou fronteiras.



Siempre surgen compromisos

*Una Boda, un Bautizo, una Comunión o tal
vex un Cumpleaños, un Homenaje, o quixas un
detalle de amor*

Veiguiña, 11
Teléf.: 986 882 089
36900 MARÍN (Pontevedra)

Joyería - Relojería
Arizaga



DISTRIBUIDOR DE RELOJES RACER