

Tradycyjne potrawy w Andaluzji

Jako że Andaluzja ma dostęp do Morza Śródziemnego, jak i Oceanu Atlantyckiego, tutejsza kuchnia opiera się w dużym stopniu na **owocach morza**. Lokalne potrawy zawierają też dużo warzyw, desery są często robione na mleku, a kuchnia jest bardzo smaczna i zdrowa.



Andaluzyjskie śniadanie to obowiązkowo kawa, churros con chocolate, tortilla española krojona na kawałki czy kanapki z jamón serrano podawane w kawiarniach i barach. W hotelach dostaniecie oprócz tego zwykle standardowo: grzanki, croissanty, dżemy, sery, przeróżne rodzaje wędlin i pikantnych kielbas czy jogurty. Do tego jasne pieczywo z chrupiącą skórką, czy to w postaci bagietek czy pszennych bułeczek. Śniadania je się od godziny 8:00, zaś na obiad idzie się między 13:00 do 16:00, zaś kolacje konsumuje się zwykle koło 20:00-22:00.



Gazpacho – chłodnik z pomidorów z dodatkiem czosnku i świeżych warzyw pokrojonych w drobną kostkę



Jamón bellota – szynka z czarnych świń karmionych żołądziami.



Rosada – bardzo popularny gatunek ryby o jasnym i bardzo smacznym mięsie, które ma mało ości. Można zamówić ją w całości z grilla lub w wersji smażonej.



Pulpo a la gallega – ośmiornica po galicyjsku – fantastyczna, mięciutka ośmiornica doprawiona ostrą wędzoną papryką



Salátka z ośmiornicą – kolejna pyszna odsłona tego morskiego stwora. Z dużą ilością soczystych pomidorów i chrupiących papryk może robić za cały obiad.



Salátka szefa – Na talerzu znajdziecie pomidory, oliwki, kukurydzę, cebulę, kapary, serca karczochów, jajko gotowane na twardo.

