

Tradycyjne potrawy Andaluzji

Monika Maciejewska



Andaluzja

Andaluzja to najludniejsza i druga pod względem powierzchni wspólnota autonomiczna położona w południowej Hiszpanii, obejmuje większą część regionu historycznego o tej samej nazwie oraz pasmo górskie na północy Sierra Morena.



Gazpacho

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



Chanquetes

Chanquetes to małe rybki obtaczane w cienkiej panierce z mąki i smażone w głębokim tłuszczu. To popularny przysmak w Andaluzji.



Sardinas fritas

Sardinas fritas to bezgłowe sardynki, które smaży się w delikatnym cieście. Skropia się je sokiem z limonki lub cytryny.



Calamares fritos

Calamares fritos są to smażone kalmary.



Gambas con pimienta

Gambas con pimienta są to pikantne krewetki z czosnkiem i jedno z najpopularniejszych tapas w całej Hiszpanii.



Paella

Paella to danie z ryżu z dodatkiem szafranu. W zależności od odmiany, *paella* może ponadto zawierać kawałki np. owoców morza, mięsa królika, drobiu i różnych warzyw.



TORTILLA DE PATATAS

Tortilla de patatas to omlet przygotowywany z jajek, ziemniaków oraz cebuli.



FLAMENQUIN

Flamenquín to andaluzyjskie danie wykonane z plastrów jamón serrano zawiniętych w kawałki schabu. Smażonena głębokim tłuszczu.



Chocos Fritos

Chocos *Fritos* są to smażone
małdy.



Sopa malagueña

Sopa malagueña to zupa rybna o bardzo subtelnym smaku, dodaje się do niej omułki, kawałki ryby, krewetki, pomidory, cebulę, papryki, ziemniaki. Może być podawana z makaronem, a doprawiona jest szafranem i pietruszką.



Arroz con leche

Arroz con leche to hiszpański deser z ryżu gotowanego na mleku z dodatkiem cynamonu.



Churros

Churros to tradycyjny, tłusty wypiek hiszpański w formie długiego pręta o przekroju w kształcie gwiazdy. Wytwarzany z wyciskanego na głęboki olej ciasta i smażonego w wysokiej temperaturze.



Dziękuję
za uwagę!

