



Gastronomía

Gastronomía



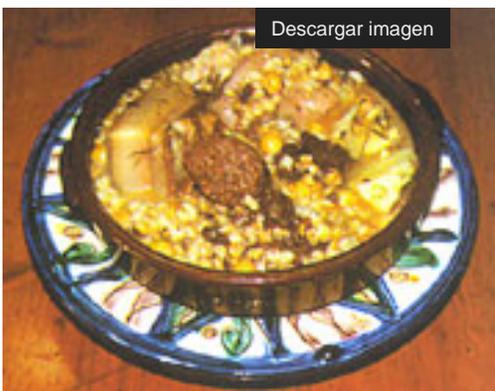
Descargar imagen

La cocina almeriense, es imaginativa, autónoma, variada y original. El pimiento y su derivado el pimentón, será el pilar de su cocina que ha llegado hasta nuestros días y que se sigue comiendo todavía en numerosas casas y algunos restaurantes.

Como platos caseros ancestrales y típicos de Almería, figuran las migas, hay que señalar, que a diferencia de otros lugares como La Mancha que son de pan, en Almería se cocinan con harina de sémola de trigo duro. Se acostumbra a comer con los denominados "tropezones": rábanos, arenques o pescado, morcilla, chorizo, pimiento frito y pequeños trozos

de magra con tocino de cerdo frito. Es costumbre comer migas en los núcleos urbanos del litoral de clima cálido cuando llueve y hace frío por su aporte calórico. Aunque siempre unas migas bien hechas, es un verdadero placer comerlas en cualquier época del año.

Los gurullos son un potaje de otoño-invierno, que se suele cocinar en época de caza, se guisa con perdices, liebres o conejos de monte.



Descargar imagen

El pimentón, es un plato con personalidad de la cocina almeriense, plato humilde que proviene de épocas pobres y típico de barrio de pescadores. Es una comida ligera, aromática y sana de la dieta mediterránea. Este plato tan típico de Almería, se puede tomar como sopa o con patatas troceadas, y tendremos el famoso "pimentón de Almería".

El cocido más original y emblemático de Almería es el trigo.

Este cocido tan típico, se elabora con un trozo de espinazo, hueso y rabo de cerdo, tocino fresco, un manojo de hinojos y morcilla, siempre está presente el pescado y marisco. Los doscientos kilómetros de costa mediterránea cálida, producen una amplia gama de pescado y marisco: desde el mero, boga, jurel o salmonetes, pasando por las almejas, mejillones, gambas, calamares o jibia.

Los dulces tradicionales, se suelen hacer todavía en bastantes casas y nos los podremos encontrar en restaurantes donde se sirva menú casero en época de consumo, en Semana Santa: "borrachillos", "papaviejos" o "buñuelos rellenos", y en Navidad: turrone, mantecados o alfajores.

XXII Congreso Almería 16-18 Noviembre
humanización de la asistencia sanitaria

sadeca
Sociedad Andaluza de Calidad Asistencial

