

Gastronomía



La gastronomía de la EUROACE, basada en unas materias primas excelentes, es sencilla, variada y sorprendente.

Alentejo

PRODUCTOS

Carnes de bovinos, caprinos, ovinos y cerdo alentejano.
Jamones de Barrancos, Campo Maior, Elvas y Santana da Serra. Cachuelas y chorizos.
Aceites, quesos y mieles del Alentejo.
Ciruela de Elvas, castaña y cereza.

COCINA TRADICIONAL

Entradas: Torreznos de Rissol, fritos de Mogango, conejo de San Cristóbal, espárragos con jamón y huevos, gurumelos con longaniza y huevos.
Sopas: *Açorda* alentejana, sopa de verdolagas con queso y huevos, sopa de pasta y pescado, *gaspacho* con jureles fritos, caldos de pez de río.
Platos principales: Migas con carne de cerdo, bacalao dorado de Elvas, cazón con cilantro, carne de cerdo con almejas, ensopado de anguilas, frijones con cabeza de cerdo, ensopado de cordero, platos de caza,...

Dulces: *Fidalgo*, *sopa dorada*, *filhóses* (buñuelos), lamprea de huevos, encharcadas y *morgados*.

Región Centro

PRODUCTOS

Aceites de la Beira Interior, **cordero** (Beira y Serra da Estrela), **cabrito** (Beira y Gralheira), carne (*arouquesa* y *marinhoa*), **ternera** (*Lafões*). **Frutas:** **castaña** de Soutos da Lapa, **cereza** de Cova da Beira, **manzanas** (Bravo de Esmolfe, Cova da Beira y Beira Alta), **pera** (Rocha do Oeste), **melocotón** (Cova da Beira), **quesos y requesones** (Serra da Estrela, Beira Baixa, Castelo Branco y Rabaçal), **miel** (Serra da Lousã), **ovos moles** de Aveiro, **vinos** (Bairrada, Beira Interior y Dão) y **aguardiente** DOC de Lourinhã.

COCINA TRADICIONAL

Especialidades "de mar y río": **sopa de mar** y **mariscos**, platos variados de **bacalao**, **arroz de lamprea**, **anguilas**, **róbalos**, **sardinias asadas** y **caldeiradas**.
Especialidades "de la tierra": **cochinillo asado** en hornos de leña, **cabrito** (a la brasa, pelado o asado), **chanfana da Serra**, **bucho relleno** y **maranhos**, **rancho** de Viseu, **ternera asada** de Lafões, **perdiz** de Alpedrinha, **pato** asado en Tentúgal.
Dulces **conventuales** y **quesos**, de oveja y de cabra.

Extremadura

PRODUCTOS

Derivados del cerdo ibérico criado en montanera y alimentado de bellotas: jamón, lomo, salchichón, chorizo, morcón, morcilla.
Carnes de ternera y cordero criados en la dehesa.
Pimentón de la Vera.
Torta del Casar y de La Serena.
Picotas del Jerte.
Miel Villuercas Ibores.
Aceites Gata-Hurdes y de Monterrubio de la Serena.

COCINA TRADICIONAL

Sopas: sopas de tomate; sopas de ajo; sopa de patatas; sopas canas. Gaspacho y cojonduco (fríos).
Migas extremeñas.
Cachuela, (*pringue de hígado o caldillo*), paté sabroso y contundente.
Criadilla de tierra (trufa extremeña), hongo con aspecto de patata.
Ensaladas: zorongollo (ensalada de pimientos), ensaladas de naranja y de limón.
Guisos de carne: caldereta de cordero y chanfaina extremeña.
Pescados de río: tencas y truchas.
Dulces: perrunillas, mantecados, flores extremeñas, postres fritos y tégula mécula.