

Cáceres

PATRIMONIO GASTRONÓMICO



Uma cozinha com história



Romanos

O trigo, a vinha e o olival estão na base do pão, vinho e azeite, respectivamente, produtos estrela da gastronomia mediterrânea.



Três Culturas

Muçulmanos, judeus e cristãos trocam frequente e mutuamente produtos agro-pecuários que vão homogeneizando os respectivos livros de receitas.



América

A batata, o tomate ou o pimento, vindos do Novo Mundo, foram rapidamente adaptados ao cultivo nos mosteiros estremenhos.

Cáceres

PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Poderás saborear a cozinha mais tradicional e as propostas mais vanguardistas. Os restaurantes, "taperías" e espaços gourmet confirmam-no. Os eventos e as feiras gastronómicas da cidade e a sua declaração como Capital Espanhola da Gastronomia em 2015 ajudaram a consolidar Cáceres entre os destinos gastronómicos do momento.



prova, saboreia, degusta



Cozinha

Produtos agrícolas, como o azeite, o tomate, o pimentão, a cereja ou o mel, e de criação de gado, como os queijos ou carne de porco, cordeiro e vitela, destacam-se no livro de receitas.



Sobremesas e doces

Os "repápalos", as "torrijas" (rabanadas) ou as "roscas de alfajor", enquanto as freiras clarissas e jerónimas se ocupam das "perrunillas", dos "tocinillos de cielo" (toucinhos do céu) e das gemas de San Pablo.



Maridagem

Em harmonia, estes prazeres gastronómicos são desfrutados na plenitude quando complementados com um dos vinhos da terra, elaborados ainda com métodos artesanais.