

¿Qué hay para comer?

Newsletter del menú comedor



Mayo 2022

Todos los años durante el mes de mayo, como parte de nuestro programa de animación, celebramos la Semana Gastronómica.

Durante una semana, damos a conocer platos típicos, cultura gastronómica y popular de una o varias zonas geográficas. Con la intención de agradar a nuestros comensales, la comida durante esta semana es algo diferente a lo que han venido comiendo a lo largo del curso.

Decoramos el comedor de manera especial, con cartelería y manualidades realizadas durante el periodo de comedor.

También realizamos un concurso relacionado con la temática de la Semana Gastronómica. Este año el premio de cada colegio es una caja experiencia con una noche para 2 adultos y 2 niños en un hotel rural.



Semana Gastronómica: La cocina del Camino de Santiago

El Camino de Santiago, se ha convertido en una de las rutas de peregrinaje más antiguas y famosas en todo el mundo. La historia nos relata que ya en el siglo IX llegaron los primeros peregrinos a Santiago a través del que hoy se conoce como **Camino Primitivo**.

Durante los siglos XI y XII el Camino de Santiago se consolidó como una de las grandes rutas de peregrinación y poco a poco se fue dotando de infraestructura con el fin de facilitar al peregrino su llegada a Santiago.

En 1434 se celebró el primer Año Santo Jacobeo y desde entonces, siempre que el 25 de julio cae en domingo, se celebra el Año Santo Jacobeo. El año 2021 fue Año Jacobeo, pero debido a las circunstancias derivadas de la pandemia, se amplió el Año Santo también al año 2022, algo que solo había ocurrido en 1937 al coincidir con la Guerra Civil Española.



Receta del Camino

VIEIRA GRATINADA

Esta vez, hemos querido traer una receta de la cocina del Camino de Santiago para que podáis elaborar en casa. Seguro que a los más pequeños de la casa, les llama la atención la concha sobre la que se cocina.

Necesitaremos:

- **Vieira** con media concha. No es fácil conseguir este producto en la pescadería, pero podéis encontrarlo con facilidad en el supermercado.
- **Cebolla.**
- **Vino blanco.**
- **Jamón curado.**
- **Tomate Frito.**
- **Pan rallado.**

En una sartén ponemos a pochar la cebolla picada fina. Cuando esté lista, añadiremos el jamón picado y dejamos sofreír por un minuto.

Pasado el minuto añadiremos el tomate frito y las vieiras que previamente hemos limpiado y troceado. Dejamos cocinar brevemente.

La salsa resultante se deposita sobre la concha de la vieira y se añade pan rallado. Ya solo faltaría introducir en el horno y gratinar por 3 minutos.

