



Happy-Barcelona

picante – ostre, salado – słone,

Tapas:

1. Patatas bravas - smażone ziemniaczki ze specjalnym lekko pikantnym sosem.
2. Tortilla de patatas - typowy hiszpański tapas, duży placek z ziemniaków i jajka, najbardziej klasyczny z cebulą. Inne to:
Tortilla de espinacas - ze szpinakiem,
Tortilla de alcachofa – z karczochami,
3. Pan con tomate - typowy sposób podawania chleba: chleb z oliwą natarty pomidorem.
4. Anchoa - małe solone rybki o dość mocnym, charakterystycznym smaku.
5. Alitas de pollo - skrzydełka z kurczaka.
6. Pimientos de padrón – bardzo smaczne, małe zielone smażone papryczki, co 15 –sta piekielnie ostra.
7. Jamon Iberico – hiszpańska słynna szynka.
8. Ensaladilla rusa – sałatka z majonezem, cos w rodzaju naszej sałatki ziemniaczanej, tutaj jednak z dodatkiem tuńczyka i oliwek.
9. Pincho moruno – kawałki mięsa z kurczaka lub wieprzowiny
10. Embutidos - talerze wędlin:
- jamon iberico – szynka, chorizo – podobne do naszej kiełbasy, lomo – wieprzowina.
11. Aceitunas – oliwki, aceitunas rellenas – oliwki z nadzieniem.
12. Queso – ser.
- tierno, fresco – świeży, delikatny w smaku proces dojrzewania paru dni do kilku tygodni
- semicurado - proces dojrzewania od 2-3 miesięcy
- curado – proces dojrzewania do ok 6 miesięcy
- gran reserva – proces dojrzewania nawet do 12 miesięcy
Im dłuższy czas dojrzewania tym smak jest intensywniejszy.
Polecam semicurado: Gran Baquero, La Mancha,
13. Croquetas – kroiety, nie przypominają jednak naszych polskich, są znacznie mniejsze i wypełnione masą mięsną lub rybną. Cieszą się w Hiszpanii sporym powodzeniem. Rozróżniamy m.in croquetas:
- de pollo – z kurczaka,
- de bacalalo – z dorsza,
- de jamon iberico – ze słynnej hiszpańskiej szynki

Owoce Morza:

1. Sepia – kalmar, mątwą,
2. Langostinos – duże krewetki,
3. Gambas – małe krewetki,