

# Conoce los productos y platos típicos de Girona en el blog SarténPorElMango

Noticias 24hs | 26-11-2021 | 19:56



Se trata de un blog de cocina donde se incluyen numerosas recetas y productos de la gran mayoría de puntos de España. En este caso hay que destacar la gastronomía de Girona, ya que es una de las mejores del país.

Como bien es sabido, la gastronomía española es una de las más apreciadas de todo el mundo, teniendo en cuenta todos los productos frescos y de calidad que se utilizan para cocinar. Lo cierto es que cada una de las ciudades de España tienen personalidad propia en la cocina, siendo Cataluña una de las regiones más destacadas.

En este sentido, en el blog de cocina SarténPorElMango ofrecen numerosas recetas y platos de diferentes puntos del país, para poder preparar en casa lo mejor de cada rincón. Si bien, en este caso concreto, el artículo se centra en hablar de los productos más típicos de Girona, una ciudad con una excelente cultura gastronómica.

Para abrir boca

Para aquellos que les guste picotear antes de sentarse a la mesa, nada como probar las anchoas de L'Escala. Se tratan de anchoas en conserva con salazón, que se convierten en el aperitivo perfecto o incluso en un buen acompañamiento para ensaladas. Sin duda, es uno de los productos estrella de la gastronomía de la región.

Los platos fuertes

Es aquí donde se centra el grueso del artículo, ya que en Girona cuentan con un gran número de recetas y platos para chuparse los dedos.

Patatas

El plato más famoso es el de las patatas de Olot, servidas en rodajas rellenas de carne, fritas y rebozadas. Son típicas del municipio homónimo, situado en la zona de la Garrotxa. Sin duda alguna, es uno de los platos que se pueden encontrar fácilmente en la mayoría de restaurantes en

Girona.

Butifarra

¿Quién no ha oído hablar de este succulento plato? Su particularidad radica en que la butifarra es dulce, siendo la pieza sazonada con azúcar, limón y canela. Hay que decir que los embutidos en general son productos muy típicos de la región, si bien, la butifarra dulce, ya sea negra o blanca, es uno de los más populares, siendo una receta que se remonta a la época medieval.

Tortilla

Es evidente que la tortilla de patatas es una receta mundialmente conocida y muy identificada con España, si bien, en Girona la variante es la tortilla payesa. En este caso, además de las clásicas patatas, también se añaden verduras de todo tipo, según el gusto del consumidor.

Escudella

Se trata de una de las más famosas recetas tradicionales catalanas, teniendo origen en la ciudad de Girona. Es una sopa caliente ideal para la época invernal, que se elabora con verduras, legumbres y carne. Normalmente, los productos más utilizados son pollo o rodajas de butifarra, patatas, puerros y alubias blancas. También se le pueden añadir garbanzos, col, cebollas y zanahorias.

¿Qué hay de postre?

Además de los platos fuertes, en Girona también hay una gran tradición repostera, precisamente por este motivo, destacan algunos postres realmente exquisitos.

Xuixos

Sin duda, el dulce más típico de la región. Una pasta con forma de croissant que está rellena de crema y azúcar, y siempre se sirve frita.

Panellets

Un postre muy conocido en toda Cataluña, que se elabora generalmente para celebrar el día de Todos los Santos. Son unos bollos pequeños con base de mazapán, piñones y almendras. Perfectamente horneados, se añade clara de huevo en su elaboración.

Brownie

Aunque es una receta americana, lo cierto es que en Girona es bastante popular tomar el brownie de chocolate, teniendo en cuenta los productos de calidad con los que es posible contar en la región. Un postre muy rico y esponjoso, que tiene al chocolate como ingrediente principal, y se suele añadir avellanas y nueces.

Otros productos de la tierra

Además de los platos mencionados, Girona ofrece otros muchos productos típicos de la tierra, que es obligatorio probarlos. Así, todas estas recetas se pueden acompañar con el fantástico vino de L'Empordà. Un vino con Denominación de Origen, que se elabora en bodegas pequeñas de las

zonas de L'Alt y el Baix Empordà.

También, de esta región hay que destacar el aceite, otro de los productos de Girona con Denominación de Origen, ideal para aliñar cualquier plato que se precie. Entre sus variedades destacan Verdal, Cornivell y Argudell.

Finalmente, un producto que no puede faltar es la manzana, sobre todo, la extraída en la zona de Torroella de Montgrí, región con Indicación Geográfica Protegida.

Autor: Redacción