

Moleiras

Gastronomía

La comarca cuenta con una gastronomía rica, variada y contundente, basada en la gran calidad de sus productos. **Las huertas** de todos los pueblos aportan patatas, fabas, nabizas, tomates, cebollas... La cercanía del Cantábrico permite disfrutar, incluso en las zonas de interior, de gran variedad de **pescados y mariscos** frescos, además del siempre apetecible pulpo. Ampliamos la oferta de pescados con el salmón y la trucha presentes en nuestros ríos, especialmente en el Eo. De las granjas que adornan el espacio natural de la comarca proceden las carnes de **cerdo, pollo** y especialmente de **ternera**, de cuya alimentación basada en pastos de montaña resulta la jugosa carne roja que llega a nuestras mesas. También son estrellas de nuestra gastronomía los productos derivados de la matanza del cerdo tales como bótelos, longanizas, chorizos, jamones y demás salazones,

Con toda esta variedad de productos es lógico que exista una gran cantidad de platos típicos. **Caldo de nabizas, callos con garbanzos** o **fabada** constituyen la mejor elección para iniciar la comida; si optamos por la carne es el **chuletón**, la **ternera guisada**, una **churrascada de carnes** o los platos de **jabalí** en época de caza. Mejor si acompañamos todo ello con **pan tradicional** de la zona. El punto final de una buena comida es el postre, con una amplia variedad de **tartas caseras, arroz con leche, requesón** o **freixolos** propios del carnaval. En noviembre podemos apuntarnos a cualquier "magosto" popular cuya estrella culinaria es la **castaña**.