

Cocina Peregrina

Cocina Peregrina, Comer bien en el Camino

Cocina Peregrina porque se puede comer muy bien en el Camino de Santiago y se puede comer muy sano en el Camino de Santiago.

Libros

Hay libros que indican los mejores lugares donde comer en cada población y guías más o menos “secretas” que los comentan.

Lee una guía gastronómica del Camino de Santiago y toma nota de lo mejor que puedes comer en cada sitio. Hay cosas deliciosas.

Por mi parte el enfoque que doy a este tema es el de priorizar la posibilidad de hacer mi propia comida.

También me gusta probar los platos típicos de los lugares por los que paso.

A veces son platos demasiado pesados para caminar tras su ingestión, pero son muy ricos, no me acabo la ración.

Tampoco es posible hacer tu propia comida siempre ya que hay albergues que no tienen cocina o que no tienen cacharros o suministros en ella.



Hay que improvisar un poco.

Siempre queda el “menú peregrino” que ofrecen casi en todas partes por donde pasan **Los Caminos**.



¿Qué hago yo?

Me las apaño con un enfoque un poco espartano y minimalista, sin despreciar el “menú peregrino”.

Llevo un mínimo de comida en la mochila.

Algo que denomino mi kit de supervivencia.

Inspecciono la cocina cuando llego al albergue para ver que hay.

Pregunto por el colmado, el mercado o el supermercado.

Y hablo con los otros peregrinos porque no hay nada más agradable que compartir.

Las comidas y cenas comunales son fantásticas.



Un fin de año

Recuerdo un fin de año en O’Cebreiro, muy nevado, con italianos, franceses, coreanos y hasta unos pícaros españoles borrachos.

A las doce tomamos rebanadas de pan con pasta de chocolate y doce almendras, la bebida fue un vino gallego con aguja.

Uno de mis mejores fin de año.

Ampliaré esta entrada al blog con una descripción de mi “Kit de Supervivencia” y recetas peregrinas.

!!!BUEN CAMINO PEREGRINO!!!

!!!ULTREIA ET SUSEIA!!!