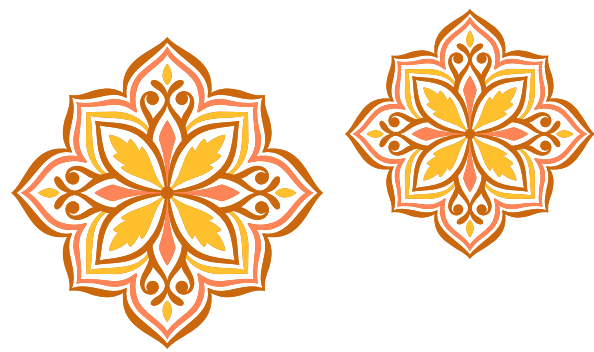


# ATLAS

del sabor



# Portugal

Identidad marinera



La gastronomía portuguesa está profundamente ligada al Atlántico. Durante siglos, el bacalao fue alimento esencial, incluso importado desde mares lejanos. Hoy sigue siendo símbolo nacional.

## FRANCESINHA:

### SALSA CARACTERÍSTICA

- Base de tomate
- Cerveza
- Caldo
- Toque picante

Es lo que define completamente el sabor del platillo.

Es un sándwich caliente, muy contundente, cubierto de queso y bañado en salsa, pensado más como plato fuerte que como snack.



### COMPONENTES BÁSICOS

En Oporto, la francesinha es contundente. Sándwich relleno de:

- Pan de molde
- Carne de res
- Embutidos (jamón, salchicha, linguiça)
- Queso fundido

\*servido con papas fritas

## BACALHAU: MIL VERSIONES

Se dice que hay más de 365 recetas de bacalao. Bacalhau à Brás, à Gomes de Sá o al horno con aceite y ajo. Cada versión cuenta región y tradición.



## PASTEL DE NATA

Crujiente por fuera, cremoso por dentro. El pastel de nata es emblema dulce.



## MARISCOS Y COSTA

Almejas, percebes y sardinas a la parrilla muestran dominio del mar.



## VINO Y SOBREMESA

El vino de Oporto y los vinos verdes acompañan largas conversaciones.



## PILARES DEL SABOR PORTUGUÉS

- Bacalhau en múltiples preparaciones.
- Aceite de oliva mediterráneo.
- Pan como base estructural.
- Vino como acompañamiento.
- Mariscos frescos del Atlántico.



## DÓNDE COMER PORTUGAL

- Lisboa
- Porto
- Algarve

*Portugal cocina con memoria atlántica. Su sabor es mar y paciencia.*