

# SEMANA SANTA

## El sabor de la Semana Santa en España

# SANTA

Un plato bien fuerte

Sopas típicas en las procesiones de Castilla y León. Se termina la noche de las procesiones de madrugada de Viernes Santo con una sopa de ajo.

SOPA DE AJO

Un clásico

Un plato a base de garbanzos, espinacas y bacalao. Tradicionalmente se ha servido los viernes de cuaresma.

POTAJE DE VIGILIA

Sabor a sur  
Típicas de Andalucía. Una sabrosa alternativa a la carne durante la vigilia.

TORTILLAS DE CAMARONES

Puro pecado

Empanadas rellenas de productos de carnicería. Se degusta en el Lunes de Aguas, el lunes después de Semana Santa, en Salamanca.

HORNAZO

La Pascua canaria  
Una receta canaria de sopa de pescado que se prepara el Viernes Santo.

SAN COCHO

Las reinas de la fiesta  
Empezaron a elaborarse en la época de Cuaresma para suplir la falta de nutrientes de la carne o en días de ayuno.

TORRIJAS

Un dulce final  
Un postre de herencia morisca a base de harina, manteca de cerdo, anís y azúcar.

PESTIÑOS

GRAND KRUST