



MIÉRCOLES 15 DE DICIEMBRE DE 2021

DIARIO PALMERO

El Diario Digital de la Isla de La Palma



ACTUALIDAD

LA PALMA

COVID19

DEPORTES

SUCESOS

SOCIEDAD

EVENTOS

SECCIONES

Newlester : €1,00 EUR – mensualmente ▼

Suscribirse



Mis preferencias



ESTA NAVIDAD VAMOS A SALIR

A MIRAR, A PROBAR, A COMPRAR



#MásFuertesQueElVolcán

RUTA GASTRONÓMICA POR EUSKADI QUE NO TE DEBES PERDER.

La degustación de sus platos autóctonos se combina con un entorno maravilloso lleno de paisajes únicos, gente excepcional y lugares de interés



Diario Palmero
6427 Me gusta



Me gusta esta página

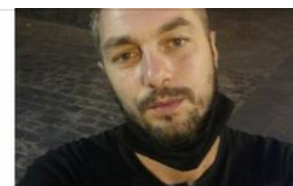
Contactar



Diario Palmero

hace aproximadamente una hora

sosdesaparecidos



Andrea iannilli

Desaparece el 11-12-2021 en San Bartolomé de Tirajana
Las Palmas

URGENTE

DIARIOPALMERO.ES

SOS Desaparecidos busca a An...

Andrea tiene las siguientes característic...

Me gusta

Comentar

Compartir



Diario Palmero

hace 2 horas



Mis preferencias

extraordinarios.

DIARIO PALMERO | **Martes, 17 de agosto de 2021, 14:45**



El País Vasco es un territorio privilegiado que se enorgullece de contar con una exquisita gastronomía llena de tradición y cultura. La degustación de sus platos autóctonos se combina con un entorno maravilloso lleno de paisajes únicos, gente excepcional y lugares de interés extraordinarios. Hoy te

llevaremos a vivir esta experiencia inigualable, mostrándote una **ruta gastronómica por Euskadi para no perderse**, que te será de gran ayuda cuando visites esta tierra.

Ruta gastronómica del mar

Los pescados y mariscos provenientes del Mar Cantábrico son los que se utilizan para hacer verdaderas obras de arte de la gastronomía vasca. El bacalao, por ejemplo, es uno de los más utilizados, caracterizado por tener un sabor intenso que se aprovecha para elaborar platos deliciosos y emblemáticos como **el bacalao al pil pil, una de las especialidades de la provincia de Bizkaia**.

Tampoco puedes dejar de comer sardinas y mariscos a la parrilla. Para esto es visita obligada la de Santurce y posteriormente a Zierbana, donde estos manjares se preparan de manera tradicional y succulenta.

Ruta gastronómica de los Pintxos

Si hay un plato representativo de Euskadi esos son los pintxos, unos pequeños bocados que se sirven en todo su territorio y que forman parte de la gastronomía tradicional y cultural de la comunidad, por lo que es fácil encontrarlos en cada rincón del País Vasco. Sin embargo, **es obligatorio probar los de San Sebastián, tierra considerada capital de los pintxos** y en donde su consumo es toda una experiencia culinaria difícil de olvidar.

Ruta gastronómica de la sidra

Tweets por @Diariopalmero



Diario Palmero.

@Diariopalmero

La Palma registra en las últimas horas 41

Terremotos.

[diariopalmero.es/texto-diario/m...](https://diariopalmero.es/texto-diario/mostrar/3096265/ruta-gastronomica-euskadi-no-debes-perder)

@IGNSpain

@involcan

Insertar

Ver en Twitter



Nada como acompañar los pintxos con una buena sidra; bebida tradicional cuya mayor producción se concentra en **Astigarraga (Capital de la sidra), Usurbil y Hernani**. En estos lugares, el consumo de sidra es una experiencia tanto gastronómica como cultural que se combina con un recorrido a museos y sitios de interés tanto histórico como turístico. Además, se le suma la degustación de otros platos tradicionales como pescados, chuletas y queso de oveja.

Ruta gastronómica de las legumbres

En **Euskadi** existe una gran variedad de legumbres que sirven como materia prima para hacer y acompañar recetas deliciosas que cautivan a los más exigentes comensales. Una de las más valoradas son las **alubias negras de Tolosa**, con las que se hace un plato típico vasco que se acompaña con morcilla, chorizo y cerdo.

Otro plato hecho con alubias y que es **de los más solicitados en Euskadi es la Putxera**. Este es tradicional de Bizkaia y lleva costillas de cerdo, ajo y verduras. Las habas también son cultivadas en tierras vascas y con ellas se hacen otros platos tradicionales como, por ejemplo, las **habas vitorianas** típicas de Vitoria-Gasteiz.

Ruta gastronómica dulce

Sería imperdonable recorrer el País Vasco y no probar su deliciosa variedad de dulces tradicionales, elaborados con los mejores productos autóctonos de la comunidad y que dan como resultado postres deliciosos.

LO MÁS LEÍDO

1 Se registra un brote de Covid19 en la Mis preferencias

Por ejemplo, de nuevo en Vizcaya están las mejores **cuajadas de leche de oveja**, **pasteles de arroz y canutillos a la crema**, mientras que en **Álava** hay que probar porque si el Postre de San Prudencio, los Vasquitos y los Chuchitos de Vitoria.

Otros dulces típicos imperdibles son la **Intxaursaltsa** (salsa de nueces) propia de Guipúzcoa y tradicional de las festividades decembrinas, los kokotes de Markina-Xemein y las populares mantecadas baracaldesitas de Barakaldo.

GASTRONOMÍA LAPALMA DIARIOPALMERO



TE PUEDE INTERESAR



2021: El coche más vendido

Este es el modelo de KIA que más se ha vendido en 2021. Descúbrelo...



MOTOR: Descubre el Kia XCEED

Ahora con un increíble descuento. Estrena coche nuevo desde...



Escándalo en Bitcoin

Cada días surgen más millonarios de menos de 30 años

Enfermería de Santa Cruz de la Palma con 5 personas afectadas.



El total de las personas afectadas por el moemnto es de cinco casos confirmados, que en la actualidad están cumpliendo el aislamiento según el protocolo.

2 Zapata traslada a los alcaldes de la Isla las amenazas y oportunidades de la emergencia volcánica

El titular del Cabildo ha presidido la 24 Mesa de Alcaldes y Alcaldesas en la que también se han abordado los presupuestos de la Corporación Insular para el próximo año y distintos asuntos de interés, como las obras importantes a nivel insular y los recursos sociosanitarios de la Isla.

3 Santa Cruz de La Palma se prepara para un fin de semana marcado por las tradiciones navideñas.

El Ayuntamiento organiza esta semana numerosas actividades musicales y de ocio en el marco del programa de las fiestas de la capital palmera

4 La Palma registra en las últimas horas 41 Terremotos.

La magnitud máxima registrada es de 3,2 (mbLg), correspondiente a los terremotos del día de a

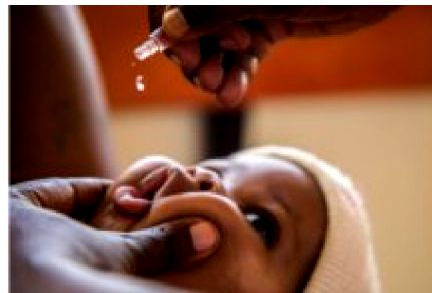
Mis preferencias

**Ayúdalos a sobrevivir**

Juntos podemos proporcionarles el tratamiento que necesitan

**La fibra que sí funciona**

Conectar sin límites y a toda velocidad es posible por 30,99€ al mes

**Hazte socio y salva vidas**

Cada minuto, 5 niños pueden sobrevivir gracias a las vacunas.

a las 12:19 UTC, a 13 y 14 km de profundidad, respectivamente.



POWERED BY ADDOOR

Comentarios

Sé el primero en comentar...

Por favor identifícate o regístrate para comentar

Login con E-mail

Comments by Historiable [Política de privacidad](#)

NOTICIAS SIMILARES

Mis preferencias



La apicultora palmera Jesica Díaz Afonso, se hace con la Gran Celdilla de Oro a la Mejor Miel de Canarias con una Miel producida en Fuencaliente.

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Javier Parrilla, celebra "los 25 maravillosos años de historia de este concurso", en donde la "Denominación de Origen de Tenerife tiene una presencia fundamental", y con el que "este año honramos, pero por su propia calidad, la miel de La Palma".



Sodepal traslada los productos de La Palma a la Feria de la Alimentación y Bebidas de calidad más grande de Europa.

Destilerías Aldea, Mojos Virginia y Vinos Veganorte, entre otros, representan a la Isla durante esta semana en el Salón Gourmets



Marketing y comercialización vitivinícola en la octava edición del Curso de Especialista de la Universidad de La Laguna

Esta edición el programa académico ampliará las competencias y conocimientos del sector vitivinícola en especial de los archipiélagos que componen la Macaronesia





CYBER MONDAY

BAZAR IRCA

15%

**PRODUCTOS DE SONIDO
Y**

WWW.BAZARIRCA.COM

DIARIO PALMERO TV





Vivienda comienza en Los Llanos de Aridane el montaje de las primeras viviendas modulares para atender la emergencia habitacional del volcán



Primeras imágenes del interior del cráter del Volcán de Cumbre Vieja



Intervención de Matilde Fleitas en el Parlamento de Canarias.



PUBLICA TU ANUNCIO AQUÍ

Más información:

Diariopalmero@hotmail.com

Publicidad **Cookies** **Contacto** **Condiciones de uso**

© 2021 Diario Palmero
Todos los derechos reservados 
Powered by Bigpress CMS