



Pulpo con guindilla

Octopus with chilli
Poulpe et piment rouge
Krake mit scharfen Chilischoten
Осьминог с перцем чили

www.carmenylola.com

Pulpo con guindilla

El pulpo se reproduce y oculta en las rocas y agujeros marinos. En la escarpada Costa de Galicia encuentra un excelente habitat para su reproducción siendo un bocado habitual en el recetario de la gastronomía gallega. En la actualidad, este magnífico producto está vinculado con toda justicia a una próspera industria conservera.

En esta tapa pone el contrapunto el sabor fuerte y rotundo de la guindilla.

El mar y la tierra otra vez condenados a entenderse.

Octopus with chilli

The octopus breeds and hides among the rocks and cavities of the sea. The steep Coast of Galicia provides an excellent breeding ground and it is a customary ingredient of Galician recipes. This magnificent product is now associated with a prosperous preserving industry, and rightly so.

This tapa uses the strong, distinctive flavour of chilli as a contrast.

Once again, the land and the sea are destined to come together.

Poulpe et piment rouge

Les poulpes se reproduisent et se dissimulent dans les roches et les trous de la côte. La Galice leur offre un habitat idéal pour la reproduction et ils sont devenus un produit courant de la gastronomie galicienne. Aujourd'hui, ce produit incomparable est lié, ainsi qu'il se doit, à une industrie de conservation prospère.

Le contrepoint de cette tapa est offerte par la saveur forte et pleine du piment rouge.

Mer et terre sont à nouveau condamnées à s'associer.

Krake (Pulpo) mit scharfen Chilischoten (Guindillas)

Die Krake vermehrt und verbirgt sich in den Felsen im Meer und am Meeresboden. Die steile galicische Küste bietet ihr einen hervorragenden Lebensraum für die Fortpflanzung. Sie ist eine verbreitete Gaumenfreude, die aus den Kochbüchern der galicischen Gastronomie nicht wegzudenken ist. Heutzutage steht dieses wunderbare Erzeugnis völlig zu Recht im Mittelpunkt einer prosperierenden Konservenindustrie.

Auf dieser Tapa setzt der intensive und kräftige Geschmack der Chilischoten den Kontrapunkt.

Einmal mehr gelingt es, zwischen Meer und Land eine harmonische Verbindung herzustellen.

Осьминог с перцем чили

Осьминоги размножаются и живут в морских скалах. Обрывистые берега Галисии являются прекрасной средой для их обитания. Благодаря этому, осьминог широко используется в блюдах галисийской кухни. Сегодня этот великолепный продукт со всей справедливостью можно считать залогом процветания консервной промышленности.

В этой закуске преобладает сильный и незабываемый аромат перца чили.

И вновь море и земля обречены на встречу.