

UFCD 8311–Língua Espanhola

Bruno Alves

Tapa de pollo con pera Rocha

HISTORIA

Las peras Rochas surgen a partir de una semilla que aparece por casualidad en la propiedad de Pedro Antonio Rocha, en Sintra, esta variedad de pera se extiende a otras regiones del país.

En la región de Bombarral hay dos productos con una fuerte componente cultural: la pera Rocha y el pollo asado.

La pera Rocha, ya es un producto producido en grandes cantidades, lo que originó el festival de la pera Rocha. El pollo asado se consume ampliamente debido a la gran oferta del producto y a su calidad. Por lo general se come en la comida del domingo, después de salir de la misa, el olor inconfundible de esta ave se detecta desde la sacristía.

INGREDIENTES

- 50g pollo asado
- 15g pera Rocha
- 1 rebanada de pan
- Azúcar q.b.
- Perejil picado q.b.



MODO DE ELABORACIÓN

Asar el pollo (en Bombarral se utiliza una mezcla de mantequilla, limón y chiles para hacer el pollo más sabroso).

Se pone azúcar en una sartén y se deja caramelizar, a continuación, se coloca la pera Rocha cortada en trozos pequeños y se mezcla todo muy bien.

Se pone el pollo desmenuzado en una rebanada de pan, se coloca la pera Rocha caramelizada y se finaliza con un poco de perejil.