



GASTRONOMÍA

NOMBRE / NAME
GASTRONOMÍA

LOCALIDAD / TOWN
ISLA CRISTINA

AÑO DE CONSTRUCCIÓN
YEAR BUILT

-

AÑO DE RESTAURACIÓN
YEAR OF RESTORATION

-



El puerto aporta diariamente una variedad de pescado y marisco que hace las delicias de los más exigentes comensales. No es difícil ver en las vitrinas de cualquier establecimiento hostelero longuerones, gambas blancas, coquinas, raya, lenguados, caballas, sardinas, rodaballos, pargos, lubinas, corvinas, sargos...

Muchos son los modos de cocinar estas especies, prefiriéndose el marisco cocido y los pescados fritos, a la brasa, al horno o en guiso.

Pero la gastronomía isleña tiene un rey que destaca sobre todos los demás: el atún.

De muchos modos podrá probarlo, dependiendo del restaurante al que se acerque. Es obligado degustarlo aliñado con aceite de oliva, y también los productos conserveros y tradicionales salazones como la exquisita mojama, única en el mundo entero por su calidad y sabor.

Sin olvidar que nos encontramos en Huelva, todo esto se puede acompañar por el famoso jamón de la Sierra, la chacina del Andévalo o los vinos excelentes del Condado.

Y como sabemos que a nadie le amarga un dulce, para terminar lo mejor es atreverse con la "Coca de Isla Cristina", realizada principalmente con almendras, huevo y cabello de ángel y consumida por tradición en Semana Santa junto a unos pestiños o sultanas de coco.

The port provides a daily variety of fish and seafood to delight the most exigent diners. It is not difficult to see in the shop windows of every restaurant longuerones (kind of edible mollusc) white prawns, coquinas (kind of clam), rays, soles, mackerels, sardines, turbot, snappers, sea basses, corvinas, breams...

There are many ways of cooking these species, but it is preferable to boil the seafood and to fry, grill, bake or use the fish for stews.

Anyway, the gastronomy of Isla Cristina has a king that stands out over the rest of the fishes: tuna.

You can taste it cooked in many different ways, depending on the restaurant. It is a must to try it dressed with olive oil or together with the canning products and traditional salted fish like the exquisite mojama (salted tuna), unique in the world because of its quality and taste.

Remembering we are in Huelva all of this can go with the famous ham from the Sierra region, the cold meats of El Andévalo region or the excellent wines from El Condado region.

There is a Spanish idiom that says 'a nadie le amarga un dulce' (literally, nobody is embittered by sweets), so the best thing to end is trying the so-called 'Coca de Isla Cristina', a pastry mainly made of almonds, eggs and spaghetti squash jam and eaten as a tradition on the Holy week together with pestiños (honey-coated fritters) or sultanas (another pastry made of cocoa).





Tierras del Descubrimiento
HUELVA LALUZ



Unión Europea
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



GDR
Sierra de Aracena
y Picos de Aroche



ABERCON
GDR Condado de Huelva

