

El restaurante Los Montes de Galicia explica las curiosidades de las filloas

Se acerca el carnaval. Y en España esta celebración tiene sabor a tradición. Uno de los postres más típicos de Galicia es también protagonista del 'Entroido' o carnaval gallego, las filloas. Solas o rellenas, dulces o saladas, hay mil formas distintas de tomarlas, y todas ellas son, sin duda, la mejor manera de disfrutar esta festividad. Los Montes de Galicia, donde se puede disfrutar de este manjar todo el año, cuenta las curiosidades de las filloas de carnaval

Este plato digno de celebración, no puede faltar en las celebraciones de carnaval. A continuación, las curiosidades de este delicioso y versátil plato:

Los ingredientes de las filloas suelen ser harina, leche o agua y huevos. Estos ingredientes pueden variar dependiendo de las costumbres de cada localidad.

En Galicia la variedad más famosa de este plato, es la tradicional filloa de sangre. Típica durante las celebraciones de San Martín, cuando se realiza la matanza de los cerdos. Se utiliza sangre en lugar de agua, para elaborar la mezcla.

Hoy en día, lo normal es cocinar las filloas en una sartén normal. Antiguamente el amoadado (la masa líquida que dará lugar a las filloas), se cocinaba sobre una piedra calentada al fuego o sobre una filloeira, que es una plancha de hierro.

En otras partes del mundo existen elaboraciones similares, quizás las más parecidas a las filloas gallegas, son tal vez, las crêpes francesas. Aunque existen diferencias notables.

Las filloas, suelen utilizar grasa de cerdo para cocinarse, nunca mantequilla. Algunos restaurantes añaden la última para evitar que las filloas se peguen al cocinarlas, y para facilitar el proceso de cocción.

Si bien los líquidos utilizados (leche, agua, caldo o sangre), marcan diferencias entre filloas, también el tipo de harina influye. Actualmente lo común es hacerlas con harina de trigo, pero en algunas zonas era común utilizar harina de maíz, centeno e incluso avena

Antiguamente las filloas llegaron a cumplir la función del pan en las casas que no tenían horno o dinero, por ello en ocasiones las puedes encontrar acompañando al cocido.

Acerca de Los Montes de Galicia

Situado en el corazón de la capital y considerado el #mejorgallegodeMadrid, Montes de Galicia ofrece la mejor cocina fusión, a caballo entre la tradición del norte y lo más vanguardista de la nouvelle cuisine que se reinventa a diario. Un restaurante donde el producto, aderezado y cuidado hasta el extremo transporta a los bosques y los pueblos mágicos de Galicia. Todo en un exquisito ambiente que recoge y acompaña a los comensales, donde el frescor de los azules del cantábrico se mezcla con los violáceos del atlántico y los verdes de la tierra húmeda, para que todo sea disfrutar.

Para su dueño, Jose Espasandín, propietario del restaurante desde 1997, ser considerados como el mejor restaurante gallego de Madrid simboliza algo más grande que una simple distinción, es sobre todo un reto que le hace superarse día a día. Gracias a esta filosofía han llegado a lo más alto de la gastronomía madrileña, logrando magníficas valoraciones en la aplicación Tripadvisor, entre los mejores restaurantes de Madrid, y el mejor de todos entre los exponentes de la cocina gallega en la capital.

La celebrada carta ha sido creada con los más selectos productos de la tierra y está basada en la dieta atlántica que poco tiene que envidiar a la mediterránea. En Montes de Galicia la salud y el placer no están reñidos, bailan juntos, como meigas, alrededor del puchero.

Sencilla y basada en los sabores, texturas y aromas del norte. Con los mejores y más frescos ingredientes, Jose Espasandín, ha creado una selección de platos para Montes de Galicia en los que fusiona la cocina más tradicional del norte con toques vanguardistas, consiguiendo así innovadoras recetas que deleitan todos los paladares.

Y para todos aquellos que quieran disfrutar de un agradable espacio en compañía de amigos, un afterwork con compañeros de trabajo o tomar algo en pareja... Montes de Galicia ha creado un espacio coctelería inigualable, abierto hasta las 2,30 de la madrugada.

Los Montes de Galicia
@losmontesdeg Galicia

Datos de contacto:

Los Montes de Galicia
918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>