

## Montes de Galicia incluye en carta su famosa Queimada para recibir 2018

**La Queimada. Este original brebaje gallego tiene como fin ahuyentar cualquier tipo de encantamiento o mala suerte. Por ello, y con motivo de celebrar estas fiestas, Los Montes de Galicia ha integrado en su carta esta famosa y misteriosa bebida, que deja sin palabras a quien la prueba. Además, explica paso a paso los mejores trucos para elaborar una sin salir de casa. Precio: 30 € /4 personas**

La Queimada es una bebida alcohólica de origen gallego propia de su gastronomía. Las tradiciones aseguran que si se toma esta bebida después de pronunciar su conjuro, se espantarán del sujeto que la deguste todos sus males, además de mantener a los espíritus perversos completamente alejados.

Sus orígenes son desconocidos, aunque son numerosos los historiadores que aseguran que esta bebida nace en 1950 en las zonas rurales de Galicia, a partir del aguardiente, sin quemar, que se tomaba para paliar los catarros. Poco a poco este líquido se empezó a popularizar, especialmente entre los extranjeros que visitaban Galicia y comenzó a tomarse en fiestas, a la vez que se añadió el acto de quemarla, de ahí su actual nombre, y el recitar conjuros antes de beberla. Fue tal su auge en esos primeros años de la década de los 50 que un famoso alfarero mindoniense creó los recipientes de barro cocido en los que aún se prepara hoy en día.

Los Montes de Galicia aloja ahora en su carta esta atávica bebida, cuya preparación es todo un ritual y una experiencia para los sentidos. Además de disfrutar de su ceremoniosa preparación se podrá degustar y alejar así a los fantasmas que no dejan dormir.

Ingredientes para elaborar una Queimada sin salir de casa y pasos a seguir

Para realizar una Queimada casera se necesitan: 2 litros de aguardiente blanco, la cáscara de 2 limones, 300 g de azúcar, un puñado de granos de café y la cáscara de 1 naranja.

Pasos a seguir:

En primer lugar, verter en un recipiente aguardiente, el azúcar y la cáscara de limón. Después, prender fuego a un cucharón que tenga un poco de azúcar y aguardiente y acercarlo hasta llegar a tocar el aguardiente del caldero, transfiriendo así el fuego del cucharón al recipiente. A continuación, recoger aguardiente con el cucharón y la dejarla caer de nuevo en el recipiente. Este gesto ha de repetirse varias veces hasta que las llamas azules vayan perdiendo su color. Un poco antes de que se apaguen las llamas coger con el cucharón azúcar del fondo del recipiente y dejar que se queme un poco para que se convierta en caramelo. Y, por último, dejar caer el caramelo en la Queimada y revolver.

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 nos 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 etc. Montes de Galicia ha creado un espacio coctelería inigualable, abierto hasta las 2,30 de la madrugada ¿Quién da más?

C/ Azcona 46, 28028 Madrid  
Teléfono: +34 91 355 27 86  
Horario de 08.00 a 02.30

/MontesdeGalicia  
/LosMontesDeGalicia  
<http://losmontesdegalicia.com/>  
/losmontesdegalicia

**Datos de contacto:**  
Los Montes de Galicia  
913 55 27 86

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

Categorías: [Gastronomía Madrid Galicia Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>