

# Gastronomía TRADICIONAL

La gastronomía alcalaína está muy ligada a sus tradiciones y fiestas.

En Navidad destacan los dulces de manteca de cerdo y almendras, por supuesto los productos de la matanza (morcilla, chorizo, salchichón...) y otros conservados en aceite de oliva (lomo, costillas...)

En la Candelaria las tartas de merengue, y en Carnaval el Relleno (miga de pan, carne y huevo hervido en el cuajar del cerdo). En Semana Santa predominan los dulces: pestiños, roscos de vino, huesos de santo, arroz con leche, papuecas...

Con el verano llegan los guisos alcalaínos, comidas entre amigos en el campo para degustar sobre todo un arroz caldoso o una secretaria (salsa de tomate, espárragos, champiñón y pollo).

Y en otoño se prepara la carne de membrillo, el pan de higo y el vino del terreno.

