

La comida de Navidad en España



La Cena de Nochebuena es uno de los ritos familiares españoles más especial. Se trata de una gran cena donde toda la familia se reúne alrededor de una mesa. Hay entradas, primeros, segundos, terceros platos, postres, todo un festín en una noche cuya tradición es reunir a toda o la mayor parte de la familia.

En España, Europa, América... hay coincidencia en algunos platos o productos típicamente navideños que se comen en la Cena de Nochebuena pero, en España, los dulces son muy típicos.

Para empezar, los españoles comen jamón, chorizo y croquetas de pollo o de champiñones. Después, el primer plato tiene que ser pescado o mariscos como besugo al horno, langostas, gambas o bogavantes.



Seguidamente comen carne con verduras. Se puede comer lechón al horno, cordero al horno y también pavo por supuesto. Estos platos se comen con patatas bravas, coles de Bruselas y otros tipos de verduras.



Lo que más difiere de la cena en el Reino Unido son los postres. En efecto, los españoles tienen postres muy típicos. El más famoso es el turrón donde existen diferentes variedades del mismo como el Turrón de Jijona que es blando y el Turrón de Alicante que es duro.

Además, se puede comer Torrijas, postre con canela, Mazapanes, postre con almendras y Polvorones que son muy parecidos a los Mazapanes.

Otro postre muy famoso en España es el Roscón de Reyes que se come el Día de Reyes (el 6 de enero) para el desayuno. Es un pastel elaborado con una masa dulce en forma de toroide adornado con rodajas de fruta cristalizada o confitada de colores variados. Se introducen en su interior figuritas "sorpresa" de la Virgen y San José para que las descubran los niños al comer el Roscón.



Para disfrutar de su cena, a los españoles les gusta beber cava y los niños toman zumos, claro.