



info@eatandwalkabout.com | +34 644 675 350

Clase de Cocina: La Tarta de Santiago para el Año Santo 2021-2022



★★★★★
8 Reseñas de usuarios

⌚
45 mins. aprox.

📍
Santiago de Compostela

€
Solicite la mejor tarifa

Clase de Cocina Online para conocer la cultura gallega y la ciudad de Santiago de Compostela a través de una de las recetas más antiguas de la cocina gallega, la Tarta de Santiago (Tarta de Almendras de Santiago).

Destacado

- Tendrás la oportunidad de elaborar y **degustar la deliciosa Tarta de Santiago** para el Año Santo 2021-2022
- Conoce el **Camino de Santiago** y su Tradición
- **Chat virtual interactivo en directo** con nuestros guías gastronómicos

Vista general

Pais: España

Region: Galicia

Ciudad: Santiago de Compostela

Duración: 45 mins. aprox.

Tipo: Experiencias Virtuales

Tema: Tours y Experiencias Virtuales Online

Tamaño del grupo: Hasta 300 personas máx.

Precio desde: €

Introducción

Aprende a Elaborar la Típica Tarta de Santiago

Aprende a elaborar y a hornear la **Tarta de Santiago** con Sean & Angie ya que este año (y el próximo año extendido por Covid) es el **Año Santo Xacobeo 2021-2022**. El año santo solo ocurre cuando el día de **Santiago**, el **25 de julio**, cae en domingo. En mayo de 2010, la Unión Europea otorgó la IGP (Indicación Geográfica Protegida) a la Tarta de Santiago dentro de Europa. Para calificar, la tarta como autentica Tarta de Santiago debe estar elaborada en la **Comunidad Autónoma de Galicia** con un 33% de almendras. ¡La haremos en casa con harina **100% de almendra**!

Una Tarta Llena de Historia

Este **postre típico gallego** de **Santiago de Compostela**, Tarta de Santiago (Tarta de Almendras de Santiago) es una deliciosa tarta que se ha elaborado y horneado a lo largo de los años, se desconoce su fecha exacta pero existen registros en España que datan del 1577! Antes se llamaba "**Torta Real**" o "**Biscocho de Almendra**". Hay historias que dicen que se hizo como un regalo para los peregrinos que recorrían el Camino de Santiago y llegaban a Santiago de Compostela. Este

bizcocho de origen medieval, se compone de almendras molidas, huevos y azúcar, con aromas adicionales como ralladura de limón, vino dulce o brandy. Un postre considerado como un lujo en su día, se dice que el Pastel de Santiago se usaba con fines terapéuticos y solo la aristocracia podía consumirlo. **Una de las recetas más antiguas de la cocina gallega** y un manjar que debes probar nada más llegar a Santiago de Compostela.

Conozce más sobre la Tarta de Santiago, un dulce gallego sencillo de hacer, normalmente sin gluten, ¡Y es tan bueno! La mejor forma de disfrutar de este bizcocho es acompañarlo con el **Licor de Orujo de Galicia (también conocido como Aguardiente)**. Además, aprenderás sobre la historia del Camino de Santiago y la tradición de cómo los **peregrinos entran a la Catedral de Santiago de Compostela** por la Puerta Santa, y el Botafumeiro que balancea el sacerdote durante la misa.

¿Quieres que te enviemos los principales ingredientes en una caja desde España para la Tarta de Santiago?

Para aquellos de ustedes que viven en **Europa** y el **Reino Unido**, ¡hemos preparado una **caja de ingredientes** que **podemos enviarles!** Incluso si no cocinas con nosotros durante la demostración de cocina en vivo online, puedes pedir la caja para hacerlo usted mismo después. Pero, nos encanta cuando la gente cocina con nosotros durante nuestra demostración de cocina en directo ¡Y no olvides a compartir fotos de tu tarta de Santiago en nuestra página de Facebook! Responderemos a todas tus preguntas durante el evento a través de nuestro chat de Facebook y, por supuesto, si nos perdimos tu pregunta, siempre puedes ponerte en contacto con nosotros.

Dentro de la caja de ingredientes de Santiago Cake, encontrarás todos los ingredientes principales que necesitas a excepción de los huevos, el azúcar blanca y la ralladura de limón. Estos son artículos que puedes encontrar con bastante facilidad donde vives, el ingrediente principal está incluido, **la harina de almendra Española Marcona, ¡Una almendra gourmet española!**

NOTA: La receta de la Tarta de Santiago no contiene gluten.

Itinerario día a día

Ingredientes para la Tarta de Santiago

- 200gr. Harina de almendras (Usaremos Almendras Marcon que se ha molido previamente. Cualquier tipo de harina de almendras podrá ser utilizada. Puedes incluso usar harina BIO como la harina de Bioterra)
- 200gr. Azúcar (Azúcar blanco)
- Ralladura de limón (1 limón, usa la ralladura, nosotros utilizaremos limones gallegos ya que aquí son abundantes!)
- 4 huevos (Nosotros utilizaremos huevos de gallinas camperas del Pazo de Vilane)
- Azúcar Glass
- Opcional: Canela (Nos gusta más con limón porque incrementa más el sabor de la almendra, si te gusta la canela puedes añadir un poco)
- Opcional: Orujo de Galicia (Puedes añadir 1 chupito de Licor de Galicia, licor de hierbas u otro licor, que degustaremos aparte de la tarta)
- **NOTA:** ¿Quieres que te enviemos los ingredientes principales de la Tarta de Santiago? Si vive en Europa o el Reino Unido, mire la **OPCIÓN 2** en nuestros precios para pedir nuestra caja de ingredientes.

Preparación Paso a Paso de la Tarta de Santiago

1. En un bol ponemos la harina de almendras, el azúcar y la ralladura de limón, luego añade cada huevo uno a uno mezclándolos bien, pero sin batir no queremos que entre aire en la mezcla, solo queremos mezclarlo todo.
2. Pon un poco de mantequilla en el fondo del molde para que no se pegue (si es un molde antiadherente, no haría falta).
3. Vierte la mezcla de la tarta en el molde e iguala la mezcla.
4. Horneála a 180C durante unos 35 minutos aprox.

5. Saca la tarta del molde y espera unos 10-15 minutos para enfriar. Luego decoralas espolvoreando el azúcar glas sobre la Plantilla de la Cruz de la Tarta de Santiago en la parte superior del pastel. [Aquí puedes obtener la Plantilla de la Cruz de Santiago.](#)

Utensilios y Equipamiento de Cocina para la Tarta de Santiago

- Un tazón para la mezcla
- Batidor o Espátula
- Rallador (para la ralladura de limón)
- Tazones pequeños si desea separar cada ingrediente al principio
- Molde para pasteles redondo (22-23 cm de diámetro)
- Plantilla de la Cruz de Santiago
(<https://eatandwalkabout.com/ew-cross-template-tarta-de-Santiago.pdf>)
- Horno

Incluido

- Transmisión en vivo de video unidireccional Demostración de cocina virtual en inglés (**NOTA:** Las clases privadas también están disponibles en español. Podemos hacer el directo a través de Zoom o Google Meet. Contacta para mas información sobre clases para grupos privados)
- Chat interactivo durante el evento para hacer preguntas a nuestros presentadores gastronómicos (NOTA: Recomendamos usar Google Chrome)
- Ingredientes / Lista de compras para que pueda comprar localmente, o si reside en **Europa** o el **Reino Unido**, tenemos la opción de comprar nuestra caja de Ingredientes, consulte la **OPCIÓN 2** en nuestro precio cuando reserve el evento. **NOTA:** Los únicos artículos que debe comprar localmente que no están incluidos en nuestra caja son los **huevos, el azúcar blanca y la ralladura de limón, todos los demás ingredientes están en la caja!**

Excluido

- Este es un evento de pago, pero tienes la posibilidad de hacer una donación o propina a través del enlace a nuestro paypal.me, así que si disfrutas de tu tiempo, ¡una donación siempre es bienvenida!
- Necesitarás un ordenador o smartphone y una conexión a Internet.
- Los ingredientes especificados no están incluidos.
- Utensilios para la demostración de cocina no incluidos.
- El costo de envío de la **OPCIÓN 2** con la caja de Ingredientes no está incluido. Le informaremos el costo de envío al confirmar su reserva.

Valoraciones

★ ★ ★ ★ ★  C. (Heygo) (29 Noviembre 2021)

Otra clase educativa y de cocina FANTÁSTICA impartida por Sean y Angie.

Conocer la ruta espiritual que tomaron los peregrinos para llegar a "la Puerta Santa" fue maravilloso.

Y aprender a hornear un pastel que fue tan simple de hacer; incluso para un pastelera con tan poco conocimiento como yo puede hacerlo; emocionada de probar esto con una ligera modificación :) GRACIAS, Sean, Angie y Tiernan- por los enlaces: D

★ ★ ★ ★ ★ Jeanne ♦♦♦ B. (Heygo) (29 Noviembre 2021)

Me encantó la preparación de la Tarta de Santiago. No tengo los huevos especiales, pero puedo conseguir la harina de almendras. Sean y Angie hicieron un gran trabajo. ¡Gracias!

★ ★ ★ ★ ★ Suzie S. (Heygo) (27 Febrero 2021)

Muchas gracias a Sean y Angie, asistidos por su hijo Tiernan, por esta fascinante demostración de cocina, completa con detalles históricos y locales. No puedo esperar para hacer mi Tarta de Santiago, ¡realmente se ve deliciosa!

★ ★ ★ ★ ★ Eve G. (Heygo) (27 Febrero 2021)

Me encantó este tour de cocina en la cocina de Sean y Angie, y estoy deseando probar la receta. Esta fue mi primera tour con Sean y Angie, definitivamente no la última.

★ ★ ★ ★ ★ Juliana H. (Heygo) (27 Febrero 2021)

Mi primer viaje virtual viendo una receta. ¡Cada paso se explicó claramente y el resultado final se veía delicioso! Muchas gracias a ambos.

★ ★ ★ ★ ★ jonathan s. (Heygo) (27 Febrero 2021)

pastel de aspecto delicioso me encanta

★ ★ ★ ★ ★ Deborah L. (Heygo) (27 Febrero 2021)

Sean y Angie dieron una hermosa clase de repostería. Un pastel típico de la región en la que viven. Se veía absolutamente delicioso, así que lo probaré en casa.

★ ★ ★ ★ ★ Brigitte C. (Heygo) (27 Febrero 2021)

Gracias Sean. Ese fue un gran demo. No puedo esperar para hacer el pastel.