

Día de la Madre 2023

Ca la Meiga



Uno de los eventos que más ilusión nos hace cada año es el Día de la Madre. Donde compartimos con las Mamis de la Familia una velada llena de gastronomía Rica y Dulce. Preparada por Nuestro Papi y Nuestr@ Peque. Un Día lleno de Sorpresas para demostrar el Cariño y la Gratitude hacia Nuestras Mamis. Mujeres Grandes y Fuertes que nos lo dieron TODO. Desde aquí queremos mostrar Nuestro apoyo, cariño y gratitud a Tod@s las Madres por su Fuerza y Dedicación. Este Día fue una mezcla de Gastronomía. Para esta ocasión preparamos como entrante una variedad de Mariscos como Gambas Saladas, Buey de Mar y Nécoras. Como Primer Plato una riquísima "Ensalada de Lombarda, Zanahoria y Manzana". Un plato Frío que nos encanta. Como segundo plato "Redondo de Pollo" a las dos Salsas, la primera con los jugos de la carne y cebolla pochada y la segunda una salsa al Pedro Ximenez con pasas. Como acompañamiento una "Lombarda Salteada con Jamón y Ajo". Regado todo con Vino denominación de Origen Rías Baixas, un Albariño de "Paco y Lola", Refrescos y Agua. Para Postre una exquisita "Crema de Galletas de Canela" hecho por Nuestra Meiga. Y un magnífico Bizcocho hecho por Papi que junto con la Peque bordaron con una exquisita presentación. Acompañando al Café con Hielo unos Chupitos en esta ocasión de Crema de Turrón. Fue un Día muy Bonito y Tranquilo en Family.

