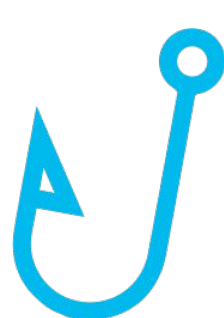


PESCA ESPAÑA
Fuente de felicidad

FOODIE TRAVEL

**Dinos a dónde viajas y te diremos
qué producto del mar probar**

Más allá del paisaje perfecto o del chiringuito de moda, hay un plan que nunca falla: **descubrir un destino a través de su gastronomía**. Este verano, [Pesca España](#) propone una ruta por algunas de las costas más emblemáticas de nuestro país para descubrir qué pescado o marisco pedir en cada parada y disfrutar de los sabores más auténticos del verano.



Andalucía: una costa llena de sabor

Con más de 800 kilómetros de costa bañados por el Mediterráneo y el Atlántico, Andalucía es un auténtico paraíso para los amantes de la gastronomía marinera. Desde la gamba roja de Almería hasta el atún rojo gaditano o la gamba blanca de Huelva, cada costa tiene un producto estrella que define su identidad gastronómica.

No te vayas sin probar...

- Gamba roja de Almería
- Atún rojo
- Sardinas
- Cazón
- Gamba blanca
- Coquinas

Platos típicos:

- Arroz caldoso con gamba roja
- Atún encebollado
- Espetos de sardinas
- Bienmesabe
- Gambas blancas al ajillo
- Coquinas al ajillo



Galicia: el sabor del Atlántico

Sus rías son una de las grandes despensas marinas de España. Una gastronomía ligada al mar donde el producto fresco y la tradición pesquera son los grandes protagonistas.

No te vayas sin probar...

- Pulpo
- Merluza
- Caballa
- Percebes
- Centolla

Platos típicos:

- Pulpo á feira
- Merluza a la gallega
- Caballa a la brasa
- Centolla cocida
- Caldeirada de pescado



Cantábrico: tradición marinera

La costa cantábrica conserva una profunda cultura pesquera ligada a especies capturadas en sus aguas. Asturias y País Vasco son destinos imprescindibles para descubrir pescados con historia y recetas que han pasado de generación en generación.

No te vayas sin probar...

- Bonito del norte
- Anchoa del Cantábrico
- Gallo
- Txipirón
- Rape

Platos típicos:

- Marmitako
- Gilda de anchoa
- Gallo con verduras
- Chipirones en su tinta
- Caldereta de pescado



Mediterráneo: sabores entre islas y costa

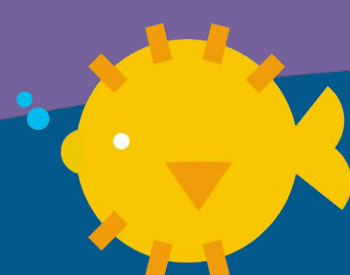
El Mediterráneo español cuenta con una gran diversidad de especies salvajes que llegan cada día a las lonjas. Desde Mallorca hasta Santa Pola, cada territorio tiene sus propias especies y formas de cocinar el producto del mar.

No te vayas sin probar...

- Sardina
- Boquerón
- Sepia
- Cigala
- Gerret o caramel

Platos típicos:

- Coca de sardinillas
- Boquerones fritos
- Sepia a la plancha
- Arroz a banda
- Caldereta de langosta



Sigue explorando el sabor de nuestras costas

Si este recorrido te ha abierto el apetito, tenemos el complemento perfecto. [La Guía Pesca España](#) es un viaje por los principales puertos de nuestro país para descubrir las especies más representativas de cada zona, las recetas que mejor reflejan su tradición gastronómica y una selección de restaurantes donde disfrutar del mejor producto del mar.

Un homenaje a nuestra cultura pesquera y una invitación a conocer la riqueza de nuestras costas, puerto a puerto y bocado a bocado.

