

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Española

Tema: Resumen

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 24/05/2021

Villa flores, Chiapas

La tarta de Santiago es un postre típico de Galicia, una de las delicias de la gastronomía gallega que nos podemos encontrar al llegar a Santiago y con la que recuperar fuerzas después del largo camino hecho.

Según la tradición, se ofrecía como refrigerio a los peregrinos que llegaban a Santiago de Compostela.

Esta tarta de almendras, ahora conocida como la tarta de Santiago, y mencionada por primera vez en 1577 durante una visita de D. Pedro de Porto Carrero a la Universidad de Santiago, se llamaba entonces “torta real”.

Las primeras recetas confiables provienen de las notas de Luis Bartolomé de Leybar y datan de 1838, con el título “tarta de almendra”. Lo que certifica su originalidad, es el diseño de la Cruz de Santiago de Compostela.

El origen de la cruz de Santiago representada en su superficie, se remonta a 1924 cuando la repostería más grande de Santiago de Compostela, Casa Mora, concibió la decoración y comenzó a decorar la tarta con lo que se convertiría en su sello: **la cruz de Santiago**, símbolo de una antigua orden monástica y militar fundada en el siglo XII en el Reino de León y convertida en dinástica en 1482.

La Orden (pero también la tarta) debe su nombre al patrón de España y Galicia, Santiago el Mayor, Santiago Apóstol, bajo cuyos auspicios los cristianos de Galicia y Asturias comenzaron, en el siglo IX, a combatir a los musulmanes de España. Desde el 3 de marzo de 2006 la tarta de Santiago puede presumir de ser un producto DOP (Denominación de Origen Protegida).