



Universidad del sureste UDS

Materia:

Cocina española

Tema:

La tarta mas conocida

Chef:

Marlis Tecu Ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

24/05/21

La tarta tradicional de Santiago. Esta torta dulce es uno de los iconos de la gastronomía gallega, y conocida en todo el mundo en parte gracias a los miles de peregrinos que todos los años llegan a la capital compostelana.

De forma redonda, textura esponjosa y granulada y su aroma típico a yema y almendra, la tarta de Santiago es famosa por su decoración a base de azúcar lustre y la cruz de la Orden de Santiago dibujada en su superficie como señal de identidad propia.

Se desconoce su origen, puesto que es prácticamente igual a la Tarta de Elche, de la que se distingue por no llevar nada de harina. No se sabe nada acerca del consumo de almendra en Galicia durante la Edad Media pero se sabe que la carestía de este alimento lo convertía en un lujo reservado a pocos. La primera noticia que se tiene del uso de este "bizcocho de almendra", al que hoy conocemos como Tarta de Santiago, procede de 1577 durante una visita de Pedro de Porto a la Universidad de Santiago aunque por aquel entonces era denominada "torta real" la elaboración y la proporción de los ingredientes hacía pensar en lo que denominamos hoy en día "Tarta de Santiago". Las primeras recetas fiables proceden de apuntes de Luis Bartolomé de Leybar que datan de 1838 bajo el epígrafe de "Tarta de Almendra".

El origen de la Cruz de Santiago representada en su superficie data de 1924 en que la compostelana Casa Mora comienza a adornar las tartas de almendra con la que sería su silueta característica, alcanzando gran éxito en Galicia y en el resto de España.