



ORTIGUEIRA

TARTA DE ORTIGUEIRA



As orixes da **Tarta de Ortigueira** son incertas, aínda que todo apunta a unha longa tradición centenaria. Quizá, por iso, o seu proceso de elaboración sexa tan lento e complexo.

O ingrediente protagonista é a **amêndoa**, base fundamental da repostería galega. Isto confírelle á nosa tarta un aspecto exterior crocante e un interior denso e esponxoso. O seu recheo de **cabelo de anxo**, **biscoito borracho** e amêndoa moída non deixa indiferente nin aos padais máis larpeiros.

Para terminar, a decoración con lazos de **masa de follado** e **guindas e figos confeitados** aportalle un carácter tradicional e sofisticado.

Ao non levar cremas de ningún tipo consérvase moi ben se necesidade de frío e mesmo aumenta o seu sabor, pasados uns días.

Se despois disto quedaches con ganas de probala podes achegarte ás seguintes **panaderías e pastelerías**:

- **Empanadería Cantón.**

Rúa Luciano Pita 25. Ortigueira. Telf. 616 263 807 / 654 549 307.

- **Cafetería - pastelería Miguel Giz.**

Av. Escola de Gaitas, 1 - 3. Ortigueira. Telf. 981 400 326.

- **Panadería - pastelería Giz.**

Rúa Eugenio López, 13. Ortigueira. Telf. 981 400 426.

Avda. Escola de Gaitas de Ortigueira, 90 Ortigueira. Telf. 981 400 423.

Lugar A Clara, s/n - Cuiña. Telf. 981 400 835.

- **Panadería O Forno de Loiba.**

Estrada Xeral, 28. Loiba. Telf. 981 424 247.