

El Corte Inglés celebra los sabores de Extremadura en una deliciosa aventura culinaria, también en Canarias

Extremadura llega a Canarias: Semana Gastronómica en El Corte Inglés

El inconfundible aroma de las **migas extremeñas** y el sabor intenso del **jamón ibérico** inundan las cafeterías de **El Corte Inglés** en toda España, incluyendo las **Islas Canarias**. Desde ayer y hasta el próximo 2 de marzo, [los paladares](#) más exigentes tienen una cita ineludible con la auténtica **gastronomía extremeña**, en una experiencia sensorial que promete despertar todos los sentidos.



Una Carta que Rinde Homenaje a Extremadura

Las 64 cafeterías de la cadena se han transformado en embajadoras de los **sabores de Extremadura**, presentando una carta especial que rinde homenaje a sus productos más emblemáticos. Entre los platos más destacados se encuentran las tradicionales **migas extremeñas**, un plato que, aunque humilde en sus ingredientes, encierra siglos de **tradición y sabor**. El pan asentado, el pimentón de la Vera y el toque crujiente de los torreznos convierten cada bocado en un viaje al corazón de la dehesa.

Sabores de la Dehesa: Cordero, Presa Ibérica y Queso Tradicional

La propuesta gastronómica no se detiene aquí. Los comensales podrán disfrutar de un frite de cordero –conocido también como caldereta extremeña–, donde la carne tierna y jugosa se impregna de un sofrito que exalta su sabor natural.



Para los amantes del arroz, el arroz con **presa ibérica** se presenta como una opción irresistible. La combinación de este corte selecto de **cerdo ibérico**, conocido por su infiltración de grasa que potencia su jugosidad, junto con un **arroz** que absorbe todos los jugos y aromas, promete conquistar incluso a los paladares más exigentes.



Y para culminar esta **experiencia culinaria**, no puede faltar el postre. La tarta elaborada con la Torta del Casar es una auténtica delicia que resalta la cremosidad y el sabor intenso de este queso de pasta blanda, protegido por una **Denominación de Origen Protegida** (DOP) que garantiza su calidad y autenticidad.

Vinos Extremeños: El Maridaje Perfecto

Toda experiencia gastronómica necesita un buen acompañante, y en esta ocasión, los vinos de **Bodegas HABLA** han sido los elegidos. Con su “Habla Del Silencio”, un tinto con notas de fruta roja madura, cacao y especias, y el “Habla De Ti”, un blanco afrutado y refrescante, los comensales podrán maridar a la perfección cada plato. Estos **vinos** reflejan la esencia del **terroir extremeño**, donde la viticultura ecológica y la innovación van de la mano.





Extremadura en Cada Bocado y en Cada Detalle

Esta iniciativa no es solo un festín para el paladar, sino también un homenaje a los productores locales que mantienen vivas las tradiciones culinarias de la [región](#). Entre las marcas colaboradoras destacan La Chinata, con su pimentón de la Vera, Vega Selección, que ofrece embutidos y jamones de una calidad excepcional, y las mencionadas Bodegas HABLA, que apuestan por la [viticultura](#) sostenible.

El compromiso de El Corte Inglés con la gastronomía regional española se refleja en eventos como este, que permiten a los clientes viajar con el paladar sin salir de su ciudad.

Canarias y su Cita con los Sabores Extremeños

En las Islas Canarias, esta experiencia culinaria puede disfrutarse en las cafeterías de El Corte Inglés ubicadas en:

- **Siete Palmas:** Avda. Pintor Felo Monzón, 46, Las Palmas de Gran Canaria.
- **Tres de Mayo:** Avda. Tres de Mayo, 7, Santa Cruz de Tenerife.
- **José Mesa y López:** Avda. José Mesa y López, 18, Las Palmas de Gran Canaria.

Estos establecimientos, conocidos por su compromiso con la calidad y el servicio, ofrecen ahora una oportunidad única para que residentes y visitantes de las islas degusten **la auténtica cocina extremeña** sin necesidad de cruzar el Atlántico.

Extremadura para Llevar: El Sabor en Casa

Para quienes deseen prolongar el placer de esta experiencia, las recetas estarán disponibles en el área de platos preparados de **El Corte Inglés**. Así, es posible llevar a casa un pedacito de [Extremadura](#) y disfrutarlo en la comodidad del hogar.

La Semana Gastronómica de Extremadura no solo acerca a los canarios y al resto de españoles a una **cocina** llena de

historia, sino que también reivindica el papel de los **productos regionales** en la **gastronomía** nacional. Porque cada plato cuenta una historia, y en esta ocasión, esa historia sabe a pan, a cordero, a jamón ibérico y a queso de **Torta del Casar**. Una invitación a descubrir Extremadura bocado a bocado.