

Die kulinarischen Spezialitäten

der kanarischen Küche sind einfach, deftig und enthalten ein großes und außerdem meistens gegrilltes Fleisch- und Fischangebot. Dazu werden Papas arrugadas (Pellkartoffeln mit einer Salzkruste) und Mojo (grüne oder rote Knoblauchsoße) serviert. Sehr gut und empfehlenswert sind die Eintöpfe wie z. B. der typische Puchero (Gemüse Eintopf), Garbanzos (Kichererbsen-eintopf) oder Fabadas (weiße Bohnensuppe). Man sollte sich auf keinen den hiesigen Ziegen-käse – Queso de cabra entgehen lassen. Denn diesen gibt es von frisch bis gereift, geräuchert und ebenfalls auch in grüner Mojo gebraten.

Als Imbiss oder für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es viele Gerichte, die als Tapa genannt werden. Tapa heißt Deckel und verbirgt sich hinter dem Brauch, das Weinglas mit dem Tellerchen abzudecken, um den wertvollen Trunk vor lästigen Fliegen zu schützen. Dann lag die Idee nahe, das Essen mit dem Deckel vor den Fliegen zu schützen und somit ist Tapa entstanden.

Für Nachtschliebhaber werden besonders die typischen Desserts wie Principe Alberto (ein Schokodessert), Bienmesabe (ein süßer Nachtisch aus Mandeln, Honig und Eiern), Queso de almendras (eine Art Marzipan) und den zwar nicht typisch kanarischen jedoch spanischen Flan (Karamellpudding) empfohlen.