

#SpainFoodNation

#食色随记#今年是我的本命年，自从渐近新春之日起，红色自然而然成为我的年度主题色。这一开运、红火的色彩，赋予我无比重要的意义。在家自制一席过年餐食招待亲友，又想增添新意，我选用了各种红色的西班牙美食，热情的西班牙美食文化，与中式的餐桌结合，刚好契合我的新年主题。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

红红火火的西班牙美食，绝对少不了我一直在推荐的橡果饲养伊比利亚火腿Jamón de Bellota Ibérico。这次，为了餐桌上的丰富年味，我还在自制的饺子里，加入了另一款著名的西班牙辣香肠Chorizo。口感丰腴、风味浓烈的辣香肠，包裹在寻常的饺子馅中，不仅增添了西班牙风味，还有丰饶多滋的寓意，也是一道颇受家人好评的创意菜式。

准备了风味十足的食物，自然要搭配一款“强劲”的红酒。我特别选择了西班牙两大优质法定产区之一的普里奥拉托 DOCa Priorat的红酒来搭配餐食。作为世界上最受追捧的葡萄酒产地之一，该产区一直是浓郁强烈型混酿红酒爱好者的圣地。

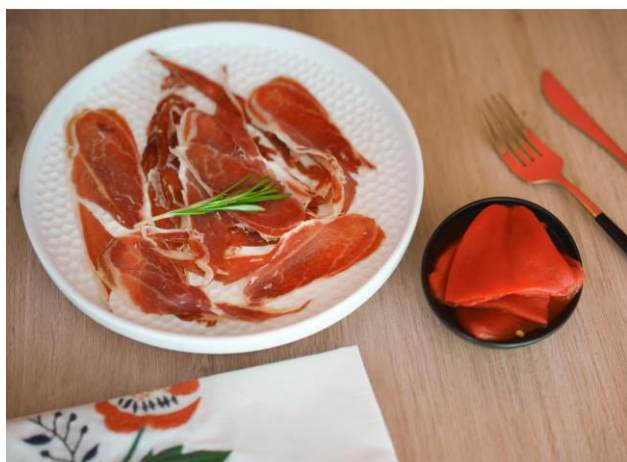
原创微博图文链接：<https://weibo.com/1655847780/Mp9E49FC0>

嗜食辣椒的我，自然不会错过使用皮奎洛甜红椒佐餐，鲜艳红色，微辣带甜的口感，简直老少咸宜。

这款来自西班牙菜单上的珍品，原产自西班牙洛多萨镇的周边地区，1987年起便拥有了原产地名称保护Pimientos del Piquillo de Lodosa PDO，被誉为“红色的金子”，风靡全球。红椒经烘焙，散透出香甜微辣的气息，经手工剥皮、去籽，与红椒汁一并装罐密封。这样制作出来的正宗皮奎洛甜红椒，配得上我的新春餐桌。

圆鼓鼓的西班牙贻贝，酷似一枚枚精致的元宝，也超级适合为兔年招财！西班牙是全球领先的罐装海鲜生产国，拥有原产地名称保护的西班牙加利西亚贻贝PDO Mexillón de Galicia，也是一款深受亲友称道的美食。加利西亚当地的渔人，以手工方式进行作业，将肥美的贻贝一个个放入罐中，漂洋过海，为我带来原产地丰饶鲜美的海洋气息。

#SpainFoodNation



#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

美食落肚，自然少不了美酒作伴。餐后时间，我特别准备了两款经典的烈酒：雪莉白兰地Brandy de Jerez与李子酒Pacharán。这两款标志性的美酒，都拥有地理标志保护（PGI），堪称是餐后的完美酒饮。



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

雪莉白兰地以葡萄酒蒸馏而成，拥有红木色的酒体，香气宜人，入口温暖，不仅适合纯饮，也可以调制鸡尾酒，是一款兼具奢华传统的佳酿。

产自纳瓦拉的传统李子酒，是基酒浸渍黑刺李而成的利口酒。加入冰块饮用，宛如红宝石般的色泽，也能为我的餐桌增加节日氛围。

这个新春，在准备传统的中式美食之外，你也不妨使用一些红色系的西班牙美食来庆贺。让你的节日餐桌，也加入热情优质的西班牙美味。

愿你尽情享用美食美酒，在新的一年里，大吉大利，梦想成真！

[#西班牙美食界：见食专栏#](#)