



## Platos tradicionales de Cocina de Cuaresma y Semana Santa

Común a todos: Potajes de vigilia, Cuaresma o Semana Santa y guisos y platos de bacalao.

**Alcalá la Real:** Chullas o albóndigas de pescado, Remojón de naranja con bacalao, potaje de Semana Santa, Buñuelos de bacalao

**Baena:** Potaje de judías con espinacas y bacalao, bacalao al estilo baenense

**Cabra:** Potaje de cuaresma, espinacas con garbanzos, patatas en escudella, bacalao de Cuaresma

**Carmona:** Potaje de vigilia, bacalao cuaresmal, alboronía, espinacas con garbanzos

**Écija:** Espinacas labradas.

**Lucena:** Potaje de garbanzos

**Osuna:** Repapalillas

**Priego de Córdoba:** Albóndigas de bacalao o pescado, remojón de naranja con bacalao, potaje de Semana Santa

**Puente Genil:** Potaje con bacalao, albóndigas de pescado, espinacas con garbanzos

**Utrera:** Sopa de tomate de vigilia, pavías de bacalao, habas de temporada con chocos.

[www.caminosdepasion.com](http://www.caminosdepasion.com)

[www.cuaresmaysemanasanta.caminosdepasion.com](http://www.cuaresmaysemanasanta.caminosdepasion.com)