

ORGANIZA:



COLABORA:



Festa de interese turístico de Galicia

XXXVIII FEIRA DO QUEIXO DO CEBREIRO 3 Abril 2026

XXXVIII FEIRA DO QUEIXO DO CEBREIRO 3 Abril 2026



Programa:

- 9:30 Apertura da XXXVIII edición da Feira do Queixo do Cebreiro.
- 11:00 Pasarrúas a cargo da Charanga DGT
- 12:00 Baile Rexional a cargo da Asociación Cultural "Abrente" de As Nogais.
- 13:00 Pregón a cargo de Dona Carmela López,
Presidenta da Deputación Provincial de Lugo.



A RECEITA

“PASTA CON QUEIXO DO CEBREIRO”

Ingredientes para 4 persoas:

500G de pasta
400g de Queixo do Cebreiro
100g de nata líquida
2 follas de menta fresca
Noz moscada
Canela en po
Pementa
Azucres
Sal

Elaboración:

Quentar nun cazo a nata líquida a lume moi suave.
Engadir o azucres, o sal, a noz moscada e a canela,
todo iso en anaquiños e removendo constantemente.
Logo engadir aos poucos o queixo desmigado,
mesturar e traballar con espátula ata conseguir unha fina
crema engadindo, se se necesita, un pouco de leite.
Cocer a pasta en abundante auga lixeiramente salgada.
Escorrer ben e póñase nunha fonte de servir. Cubrir coa
crema de queixo e adornar coas follas de menta.
Servir quente.

Bo proveito!