

¡ARANDA DE DUERO EN JUNIO HUELE A LECHAZO ASADO!



La vigésimo segunda edición de las Jornadas Gastronómicas es un homenaje al santo y seña de la cocina tradicional arandina: el espectacular Lechazo Asado.

Todo un mes por delante para quedar embelesado con uno de los tesoros gastronómicos de la región y símbolo de la cocina de Aranda de Duero. Del 1 al 30 de junio, 9 asadores participarán en estas jornadas ofreciendo no sólo el preciado Lechazo Asado, sino también otros manjares de la zona y por supuesto, el mejor vino de Ribera del Duero.

Cierra los ojos un instante e imagina un asador típico de Aranda de Duero con su horno de leña a pleno rendimiento. No paran de salir fuentes de barro cocido conteniendo una pieza succulenta y humeante de carne que desprende un aroma hipnótico. Es el Lechazo Asado, una cría de oveja de 9 a 12 semanas y de no más de 12 kilos que sólo se ha alimentado con leche. Con su tostado característico, este plato es muy fácil en cuanto a preparación previa, pero sumamente complejo para obtener ese punto de ternura en el interior con el crujiente del exterior.

Quienes tienen esa maestría son los **9 asadores** participantes en estas Jornadas Gastronómicas. **Aitana, Casa Florencio, Montemoso, el Lagar de Isilla, el 51 del Sol, asador Baldios, La Continaccia, asador el Cipres y asador Tudanca.** Todos ellos tienen en común el cariño por las cosas bien hechas, el respeto por la tradición y la apuesta por el producto local.



Aunque el Lechazo Asado es la estrella de estas Jornadas Gastronómicas, cada uno de los asadores participantes incluirán en sus menús especiales, **todos ellos** por el precio de **53€ por persona (IVA incluido)** algunas de las joyas de la gastronomía de la zona. Una morcilla hojaldrada con mermelada de vino tinto y chip de beicon crujiente; un guiso de manitas con mollejas y setas de temporada; unos garbanzos de Valseca con manitas de lechazo...

Comer bien, disfrutar, regalar a nuestro paladar la experiencia de saborear la esencia de una tierra que presume de gastronomía. Presume de Lechazo Asado, una institución en Castilla y León, pero que en Aranda de Duero se entiende como un motivo perfecto para sentarse a la mesa con familia y amigos y compartir un tesoro culinario único.

¡Que aproveche!

Más información: www.lechazo.es
<https://www.arandadeduero.es/>
www.asohar.es