vinetur

7 menús para degustar las XXI Jornadas del Lechazo Asado de Aranda de Duero

lunes 23 de mayo de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER

XXI Jornadas Gastronómicas

LECHAZO ASADO

Aranda de Duero



1 AL 30 DE JUNIO DE 2022

Del 1 al 30 de junio, la capital de la Ribera acoge la 21ª edición de esta gran cita gastronómica con uno de los platos más sabrosos de la variada cocina española

¿Preparados para disfrutar del mejor yantar? Durante todo un mes, Aranda de Duero –además de ser este año Ciudad Europea del Vino– se convierte en epicentro de la gastronomía española más auténtica de la mano de sus reconocidas 'Jornadas del Lechazo Asado', en las que este año participan 7 asadores, con menús de 47 euros (IVA incluido) maridados con los excelentes vinos de la D.O. Ribera del Duero. Una deliciosa excusa para una escapada 'gourmet' a esta histórica localidad burgalesa en la que degustar su plato estrella: esa cría de cordero lechal (que aun mama), de carne más tierna, rosácea y jugosa, asado al estilo tradicional en horno de leña de encina o roble. Tentador ¿verdad?



Cualquier momento del año es bueno para una escapada a **Aranda de Duero** en la que degustar su plato estrella: el Lechazo Asado. Pero hay una que lo hace aun más especial: en junio, entre el final de la primavera y el inicio del verano, cuando la capital de la Ribera acoge sus famosas **'Jornadas del Lechazo Asado',** que este año celebran su **21ª edición**, **del 1 al 30 de junio**. Un producto Km 0, de primer nivel culinario, que el pasado año se puso aun más en valor con la creación de la **marca 'Lechazo Asado de Aranda de Duero'.** A través de ella se acreditan **tres factores clave** del lechazo asado: la **materia prima**, el **sistema de elaboración** y la **presentación**, lo que garantiza esta propuesta gastronómica tan castellana.



Siete asadores de la localidad se han unido para preparar variados menús cuyo plato principal será el Lechazo Asado de Aranda de Duero. Son estos:

1–Restaurante Aitana

Entrantes: 'Crema de queso y mango', 'Salmorejo, 'Morcilla con setas y huevo a baja temperatura' y 'Pastel de verdura gratinado al horno, con lactonesa de algas'. Plato Principal: 'Lechazo Asado en horno de leña' acompañado de ensalada de la huerta. Postre: 'Tiramisú con helado'. Vino: Aptus (Bodega Peñalba Herráiz).

2–Casa Florencio

Entrantes: 'Gazpacho con tierra de lechazo', 'Morcilla de Aranda con queso de cabra gratinado sobre parmentier de pimiento rojo asado', 'Croquetas caseras de lechazo' y 'Patitas y manitas de lechazo'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Brownie de chocolate con nueces de macadamia'. Vino: Cair Cuvee (Bodega Dominio de Cair).

3–El 51 Del Sol

Entrantes: 'Cigarrillo de morcilla IGP y manzana', 'Dúo de croquetas', 'Remolacha y Cabra', 'Taco castellano'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Tarta de queso de El Vidal'. Vino: Monasterio de San Miguel Roble (Bodegas Prado de Olmedo).

4–El Lagar de Isilla

Entrantes: 'Garbanzos de Valseca con manitas de lechazo', 'Asadurilla de lechazo guisada', 'Gastrotapa de lechazo', 'Mollejas a la plancha con cebolla al PX' y 'Brochetita de riñones con mahonesa de mostaza de Dijon'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña', con ensalada de la huerta. Postre: 'Tarta de hojaldre con crema y nata'. Vino: El Lagar de Isilla Crianza.

5–Hotel Montermoso

Entrantes: 'Cóctel de yema, patata y chorizo', 'Canelones de morcilla con crujiente de manzana', 'Riñones de lechazo a la plancha'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Espuma de leche de oveja con tierra de galleta y membrillo'. Vino: Acon Roble (Bodegas Abadía de Acón).

6–Asador Tudanca

Entrantes: 'Torreznillos de Soria', 'Degustación de morcilla y chorizo de Aranda' y 'Pastel de Cabracho'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Tarta de hojaldre Tudanca, con crema'. Vino: Tinto joven (Bodega Tudanca).

7–Asador Baldios

Entrantes: 'Sopa castellana con huevo pochado', 'Brocheta de oreja en tempura', 'Morcilla con compota de manzana', 'Carpaccio de ternera con frutos secos con teja de queso Vadorrey' y 'Guiso de manitas con mollejas y setas de temporada'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña' y ensalada de la huerta con lechuga de medina. Postre: Variado de postres caseros. Vino: Tinto crianza Señorío de los Baldíos o rosado Señorío de los Baldios.



Las **XXI Jornadas del Lechazo Asado** están organizadas por la **Asociación de Hosteleros de Aranda y la Ribera (ASOHAR)** y el **Ayuntamiento de Aranda de Duero**

Más información: www.lechazo.es http://www.asemar.es/asohar y https://www.arandadeduero.es/

