

LAS 10 TENTACIONES DE ARANDA DE DUERO PARA SUS XX 'JORNADAS DEL LECHAZO ASADO'



Del 5 al 28 de noviembre, la capital de la Ribera acoge la 20ª edición de esta gran cita gastronómica con uno de los platos más sabrosos de la cocina española

Olor a leña de encina o roble, aroma de buen fino –el de la afamada DO Ribera del Duero– y sabor... ¡al más delicioso cordero lechal! Aranda de Duero ya tiene a punto sus hornos para deleitar a los paladares más exigentes con gran fiesta culinaria: Las 'Jornadas del Lechazo Asado', que este año celebran nada menos que dos décadas. Una decena de asadores ofrecerán 10 tentadores menús –a 47 € (IVA incluido)– cuyo plato principal será ese delicioso e irresistible cordero que aun mama, de carne tierna, rosácea y jugosa. Una excelente excusa para una escapada a esta villa que destila pura esencia medieval, perderse en su laberinto de callejuelas... y sumergirse en el embriagador encanto de sus bodegas subterráneas construidas entre los siglos XII y XVIII. ¡Buen provecho!

Historia y gastronomía se unen en mágica fusión en Aranda de Duero, localidad castellano-leonesa que en noviembre rinde homenaje al plato estrella de su cocina: el **Lechazo Asado** que –precisamente– **acaba de estrenar marca identitaria** con un reglamento que ha sentado las bases para **regular su autenticidad**. **Casi un mes entero** para deleitarnos con un manjar cinco estrellas transmitido de generación en generación y elaborado con mimo y paciencia por los '**maestros asadores**' –aunando tradición y espíritu innovador– y el complemento de otros productos autóctonos de gran calidad, como la Lechuga de Medina. Es el momento de olvidar las prisas y el estrés de la vida cotidiana para sentarse a la mesa y disfrutar con los cinco sentidos de las **10 tentadoras propuestas** que en la **20ª edición** de este evento nos ofrecen esta decena de asadores:

1–Restaurante Aitana. Entrantes: 'Torrezno a baja temperatura', 'Sopa de setas con huevo', 'Mini hojaldre de morcilla' y 'Tartar de lechazo con espuma de queso y mermelada de



membrillo'. Plato Principal: 'Lechazo Asado en horno de leña'. Postre: de la casa. Vino: Clarete Rosa de Arrocal (Bodegas Arrocal, S.L.) y Finca Valdehermoso (Bodegas Valderiz)

2-Casa Florencio. Entrantes: 'Crema de otoño con boletus y virtutas de Lechazo', 'Nuestros pimientos asados', 'Croquetas de lechazo de la abuela' y 'Carrilleras de lechazo al chilindrón'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Tarta de queso churro con frutos rojos'. Vinos: rosado Tomás González (Bodega Altos del Enebro) y tinto Flores de Callejo (Bodega Félix Callejo).

3-La Casona de la Vid. Entrantes: 'Croqueta en su aprisco', 'Zurrón del pastor', 'Chiquero de lechazo confitado con pan de tomate y queso raclette' y 'Ensalada de lechal escabechado'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Tarta de hojaldre con crema y nata'. Vino: El Lagar de Isilla (112 días).

4-EI 51 Del Sol. Entrantes: 'Cigarrillo de morcilla IGP y manzana, remolacha y oveja', 'Lechazo al pincho' y 'Taco castellano'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Flan de leche de oveja churra y Regaliz'. Vinos: Monasterio de San Miguel (Albillo), Hoyo de La Vega (tinto barrica) y Hoyo de la Vega (rosado).

5-EI Lagar de Isilla. Entrantes: 'Garbanzos con manitas de lechazo', 'Asadurilla de lechazo', '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'. Postre: 'Tarta de hojaldre con crema y nata'. Vino: El Lagar de Isilla Roble.

6-Hotel Montermoso. Entrantes: 'Cóctel de yema, patata y chorizo', 'Canelones de morcilla con crujiente de manzana', 'Risotto de mollejas de lechazo y frutos secos'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Espuma de leche de oveja con tierra de galleta y membrillo'. Vino: Abadía de Acon roble.

7-Finca los Rastrojos. Entrantes: 'Sopa castellana', 'Morcilla de Aranda', 'Chorizo cocido al vino' y 'Pimientos asados en horno de leña con anchoas'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Tarta de la casa'. Vino: Figuero 4 (bodegas Figuero).

8-Asador Tudanca. Entrantes: 'Degustación de chorizo y morcilla' y 'Sopa castellana'. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: 'Tarta de hojaldre'. Vino: Tinto crianza Tudanca.

9-Asador Baldios. Entrantes: por confirmar. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: por confirmar. Vino: por confirmar.

10-Hotel-restaurante El Ventorro. Entrantes: por confirmar. Plato Principal: 'Lechazo asado en horno de leña'. Postre: por confirmar. Vino: por confirmar.

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

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