

PRODUCTOS

GASTRONÓMICOS

de los Caminos a Santiago por Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN





LA GASTRONOMÍA EN EL CAMINO DE SANTIAGO

Sabores y aromas para identificar y recordar

La gastronomía en los Caminos a Santiago a su paso por Castilla y León es al igual que las rutas a recorrer, una recreación de lo que producen sus paisajes, con la intervención y la sabiduría acumulada por sus gentes, las que viven en estos territorios y las que lo han transitado a lo largo de los siglos.

Los tres Caminos tratados en este sucinto recetario tienen un rico y diversificado patrimonio cultural, y formando parte del mismo hay que entender su gastronomía. Los platos que proponemos desde este recetario son una pequeña muestra de la grandeza culinaria popular y tradicional de estos espacios. Son platos elegidos por su representatividad en los territorios por los que va a caminar el peregrino. En algunos casos son verdaderos hitos gastronómicos, que identifican y zonifican gastronómicamente las diferentes rutas que llevan a Santiago. Junto a las sugerencias culinarias damos en este recetario igualmente fe, de la exquisitez y la excelencia de sus abundantes despensas, con productos para degustar y para llevar, casi todos con denominaciones de calidad: quesos, chacinas, conservas, frutas, dulces, etcétera. Sin olvidar los vinos, tan importantes y de tanto renombre en Castilla y León, unidos la mayor parte de ellos a los distintos Caminos de Santiago que atraviesan nuestra región. Son en definitiva los platos y las viandas que no debe dejar de probar el viajero, para luego recordar y transmitir en los relatos de su viaje a su vuelta a casa, ya que son sobre todo una parte fundamental de los sabores y los aromas de un camino reflexivamente recorrido.





Lechazo Asado

INGREDIENTES

- Un cuarto de lechazo
- 120 gramos de manteca
- Sal



ELABORACIÓN

Colocar el cuarto de lechazo en una cazuela de barro y añadir un poco de agua, junto con la manteca de cerdo y la sal. Sazonar por dentro y por fuera. Introducir la cazuela con las costillas del lechazo hacia arriba y mantener durante una hora y media, a temperatura suave (190°). Darle la vuelta al cuarto del lechazo y poner a fuego más fuerte el horno, para que la piel se dore y adquiera una consistencia crujiente, durante el último cuarto de hora.

Unos consejos:

- Poner las costillas hacia arriba al inicio del asado (los mejores lechazos son los de la IGP del lechazo de Castilla y León o los de las marcas de garantía).
- Con dos vueltas es suficiente, pero si se vigila y se considera se puede dar alguna más y aprovechar para añadirle un poco de agua y manteca.
- Los asados de cordero lechal admiten bien las hierbas y las majadas con un poquito de ajo, vino y vinagre en general.
- El lechazo se saca a la mesa en la misma cazuela de barro que lo mantendrá caliente y lo hará más vistoso. Se acompaña con una sencilla ensalada de lechuga y tomate, a la que según gustos se le puede añadir un poco de cebolla o mejor cebolleta.





Morcilla de Burgos

INGREDIENTES

- 1 Morcilla de arroz
- Harina
- Aceite de oliva
- 50 gramos de piñones

ELABORACIÓN

Poner un poco de aceite en la sartén a calentar. Cortar la morcilla en rodajas gruesas. Rebozar la zona del corte de la morcilla en harina y freírla por las dos caras, sacarla de la sartén cuando tenga una presencia crujiente. Para los piñones poner una pequeña cantidad de aceite de oliva en la sartén, añadir los piñones a la vez y calentar muy lentamente dándole vueltas a los piñones con frecuencia. Cuando los piñones empiezan a dorarse retirarlos de la sartén con un una espumadera y sazonar. Presentar la morcilla en el plato sin nada de aceite y acompañarla de los piñones crujientes.



Sopa de Truchas

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 2 truchas
- Pan de hogaza preferiblemente del día anterior
- De 4 a 5 cucharas soperas de de Aceite de oliva virgen
- Media cebolla
- Sal
- Ajo
- Pimentón
- Vinagre

ELABORACIÓN

Se pone a cocer una cazuela con un litro de agua, a la que se le añade la cebolla troceada y un poco de aceite de oliva. Cuando comience a hervir se le añaden las truchas cortadas en dos o tres rajadas. Mientras la trucha se cuece (tarda poco) en el mortero se machaca un diente de ajo con sal y media cucharada de pimentón, ligándose todo bien con un chorrito de aceite y un poco del caldo de cocer las truchas. Esta mezcla se añade a la cocción del resto del caldo. En una cazuelita de barro, se coloca el pan cortado en rebanadas finas (unos 400 gramos aproximadamente).

Quando la trucha este ya cocida y comprobado el punto de sal, hay que sacar los trozos, para ponerlos sobre el pan y seguidamente verter el caldo por encima. Para potenciar el sabor de la trucha, se puede preparar una salsa también en el mortero, con aceite, un poco de vinagre y pimentón, para ponérselo por encima de las porciones de la trucha. Si gusta un poco picante se puede poner un poco de pimentón picante.



Bacalao al Ajoarriero

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 8 trozos de bacalao
- Pimentón
- 5 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

ELABORACIÓN

El bacalao se pone a desalar en agua unas 48 horas antes de su preparación. Cambiar el agua cada 24 horas y mantenerlo en la nevera. Esta receta tiene muchas variantes, en algunos restaurantes de Valderas calientan agua en una cazuela y cuando rompe a hervir, se introduce el bacalao y se mantiene en lo que resurge el hervor. Al tiempo, se pone a calentar una cazuela de barro con medio centímetro de aceite de oliva. Los trozos de bacalao escurridos del agua y eliminada ésta con un paño son puestos, primero con la piel hacía arriba y después hacía abajo en la cazuela de barro con el aceite. Con una cucharita de postre se espolvorea un poco de pimentón a cada tajada de bacalao por encima. En una sartén a parte, se fríen en aceite de oliva los ajos, cortados en láminas. Cuando estén dorados, se le retira del fuego y se le añade media cucharada de pimentón e inmediatamente se vierte sobre el bacalao en la cazuela de barro. Se deja el guiso unos minutos más a fuego lento y listo para servir, en algunos sitios es habitual adornar el guiso con huevo cocido.



Cocido Maragato

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 300 gramos de garbanzos
 - 200 gramos de lacón
 - 250 gramos de cecina
 - 250 gramos de gallina
 - 400 gramos de morcillo
 - 50 gramos de tocino
 - 1 hueso de caña
 - 1 hueso de jamón
 - 1 chorizo fresco
 - 1 oreja de cerdo
 - 1 manita de cerdo fresca
 - 1 cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 200 gramos de patatas
 - 1/2 berza de Asa de Cántaro
 - 100 gramos de fideos medianos
 - Aceite de oliva virgen
 - Pimentón
 - Perejil
 - Sal
 - Agua
- Para el relleno:**
- 2 huevos
 - 150 gr. de miga de pan del día anterior
 - 1 diente de ajo
 - 50 gr. de jamón en trocitos menudos
 - 50 gr. de chorizo en trocitos muy pequeños
 - Aceite de oliva virgen



ELABORACIÓN

Los garbanzos deberán estar a remojo desde la noche anterior, en agua templada y con dos cucharadas de sal. En una cazuela grande, ponemos todos los ingredientes, menos los garbanzos, la patata, los fideos y la berza. Lo cubrimos con agua y lo ponemos a cocer. Cuando lleve 1 hora, se añaden los garbanzos una vez escurridos. Esperaremos a que rompa de nuevo a hervir, para dejarlo cocer a fuego muy lento durante 4 horas. Media hora antes de finalizar hay que añadir las patatas y la sal. El repollo, lavado y troceado, se pone a cocer aparte durante media hora, aproximadamente. A continuación se pelan y filetean los ajos. En una sartén con el aceite de oliva se doran los ajos, seguidamente se retira la sartén del fuego, y se le añade al sofrito un poco de perejil picado y el pimentón, mezclándolo todo bien. Se juntan las patatas con la berza y se riegan con este refrito. Para la sopa, se retira una parte del caldo del cocido, se pone a hervir y se le añaden los fideos dejando que cuezan durante 15 ó 20 minutos.

Para el relleno: Se baten los huevos y se les añade el pan, el jamón, el chorizo, el perejil y los ajos muy picados. Se fríe como si fuera una tortilla, se presenta en la mesa y se corta en tantos trozos como comensales. El cocido maragato se consume en el siguiente orden: primero las carnes, el tocino, la oreja, el relleno y el chorizo. A continuación, los garbanzos con el repollo y finalmente la sopa, con la que, si se quiere, se pueden mezclar los garbanzos.





Botillo del Bierzo

INGREDIENTES

- 1 botillo de aproximadamente un kilo de peso
- 4 patatas medianas
- 500 gramos de repollo o berza
- 1 sarta con 4 chorizos
- Agua.



ELABORACIÓN

La preparación tradicional de este plato es fácil y sencilla. Lo primero es poner a cocer el botillo durante unas 2 horas aproximadamente. Cuidando de que siempre tenga suficiente agua como para que lo cubra del todo. Cuando falte una media hora para el final de la cocción se le añaden las patatas peladas y enteras, junto con los chorizos y la verdura. Y como seguramente le hará falta, es un buen momento para añadir más agua. Una vez terminada la cocción comprobamos que todo este bien cocido, para sacarlo del agua y colocarlo todo en una bandeja lista para servir en la mesa, abriendo el botillo en el momento del consumo.





Calderillo Bejarano

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 Kg. de carne de aguja de ternera
- 1/2 Kg. de patatas peladas y cortadas en cuadradillos
- 1 cebolla
- 1 tomate maduro
- 200 gramos de guisantes
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Harina
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento morrón, clavo, orégano y sal
- 1/4 litro de aceite de oliva



ELABORACIÓN

En una cazuela se prepara un sofrito de cebolla cortada, pimiento en trozos, y tomate picado. Cuando esté dorado se añade la carne en trozos no muy pequeños y del mismo tamaño, la cucharada de harina y la de pimentón. Se hace un majado de orégano, clavo, laurel y agua (suficiente para que cubra el guiso) y se añade a la cazuela. Se deja cocer a fuego lento hasta que la carne empiece a estar tierna, añadiendo entonces las patatas cortadas. Se deja cocer todo unos 20 minutos (hasta que las patatas estén en su punto de cocidas) y se sirve caliente, adornado con los guisantes y el pimiento morrón.





Cabrito Cuchifrito

INGREDIENTES

- 1 Kg. de cabrito
- 4 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 Vasito de vino blanco
- Pimentón dulce
- Tomillo.
- 1 huevo cocido
- Patatas
- Aceite
- Sal

ELABORACIÓN

Cortar el cabrito en trozos pequeños y salarlos, añadir un chorrito de aceite, tomillo, una cucharadita de pimentón y un vaso de vino blanco. Dejar en maceración durante 2 horas. En una sartén con abundante aceite, freír los trozos hasta que estén dorados, con los ajos picados, 2 hojas de laurel, un poco de pimiento y tomillo. Añadir un vaso de vino blanco, avivar el fuego y dejar reducir durante 10 minutos, tapando la sartén. Servir acompañado de rodajas de patatas hervidas o fritas y huevo duro.



Potaje de Garbanzos de Fuentesauco

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 300 gramos de garbanzos de Fuentesauco
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 dl. de aceite de oliva virgen
- 200 gramos de espinacas
- 200 gramos de bacalao desalado
- 1 cucharada soperade pimentón dulce
- Unas briznas de azafrán
- Opcional: 1 huevo cocido, 4 rebanadas de pan frito

ELABORACIÓN

Los garbanzos, remojados del día anterior en agua caliente con sal, se ponen a cocer, cuando hierva el agua, con la zanahoria, la cebolla, el laurel y un chorrito de aceite. Los cocemos con mimo y a fuego lento hasta que estén tiernos. En los últimos cinco minutos de la cocción añadimos el bacalao y las espinacas para que se escalden lo justo y mantengan su tersura pero aporten su sabor. Así mismo añadimos las briznas de azafrán y con el resto del aceite, el ajo y el pimentón hacemos un sofrito y se lo añadimos al conjunto. Rectificar el sazónamiento si fuera necesario. La cebolla y la zanahoria se pueden triturar o pasar por un cedazo para añadirse al potaje consiguiendo una ligazón más natural sin harinas, a la vez que enriquecemos el sabor y la textura. Servir en plato hondo o soper, los garbanzos abajo, el bacalao encima con las espinacas, adornar si se desea con huevo cocido picado y unos costrones de pan frito.





Arroz a la Zamorana

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 1 cebolla
- 1 nabo
- 200 gramos chichas de cerdo
- 1 oreja y un morro de cerdo
- 100 gramos de jamón
- 6 cucharadas soperas de manteca o aceite
- 500 gramos de arroz
- Perejil
- Orégano
- Tomillo
- Pimentón dulce de Villalpando
- 3 dientes de ajo de Zamora
- Tocino en lonchas finas para cubrirlo

ELABORACIÓN

Limpia bien la oreja y el morro, y partílo en trocitos pequeños. En cazuela se derrite la manteca de cerdo, echandolo a rehogar el nabo, la cebolla, el ajo, el perejil, el orégano y el tomillo, se le añade a continuación el picadillo de oreja y morro se cubre con agua abundante y dejamos cocer hasta que esté tierno. En una paellera con un poquito de aceite se rehoga el arroz con las chichas y el jamón. Se añade un poquito de pimentón y a continuación se le incorpora todo lo que está hervido en la cazuela. Si necesita más caldo se le añade el agua necesaria. Cuando vaya a estar a punto, se le retira del fuego y se cubre con las lonchas de tocino o panceta. Previamente encendemos el grill del horno y cuando esté al rojo metemos la paellera para que se haga torrezno el tocino. Se retira y estará listo para servir.



Cañas Zamoranas

INGREDIENTES

Para la masa:

- Un vasito de vino blanco
- Un vasito de aceite
- Un vaso de agua
- Harina (la que empape)
- Aceite suave en abundancia para freír
- Azúcar glass para espolvorear

Para la crema:

- Un litro de leche
- La corteza de un limón
- 3 yemas de huevo
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 4 cucharadas soperas de maicena
- Un trocito de mantequilla (30–40 gramos aproximadamente)



ELABORACIÓN

Se prepara la masa en una fuente mezclando el aceite, el vino y el agua, batiendo hasta resultar una masa cremosa y homogénea. Poco a poco vamos añadiendo la harina para conseguir una masa que se desprenda sola del recipiente en el que la estamos elaborando. Llegado este punto formamos una bola con la masa y la dejamos reposar una hora. Se extiende sobre una superficie previamente enharinada para evitar que se pegue, se corta en tiras de un tamaño suficiente para que cubra el molde en el que se fríen, se enrollan y se fríen. Rellenar de crema una vez frías con manga pastelera y espolvorear con el azúcar glass.

Para elaborar la crema ponemos a hervir en un cazo 750 ml. De leche con la cáscara de limón. En un tazón aparte mezclamos la leche restante (250 ml.) con las yemas, el azúcar y la maicena, removiendo todo hasta obtener una pasta homogénea. Esta pasta se añade a la leche y removemos durante tres o cuatro minutos intentando que la leche no llegue a hervir. Separamos del fuego, añadimos la mantequilla removiendo para diluirla y conseguir la crema final. Reservamos y una vez fría rellenamos las cañas.





Bacalao a la Tranca

INGREDIENTES

- 1,5 Kg. de lomos de bacalao
- 5 unidades de ajo
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1/2 cucharada sopera de aceite de oliva
- 6 huevos cocidos
- 4 pimientos rojos

ELABORACIÓN

Trocear el bacalao y desalarlo durante 48 horas cambiando el agua al menos cuatro veces. Pelar los ajos y filetearlos. Limpiar los pimientos de pieles y semillas. Cortar en tiras y reservar. Cubrir el bacalao con agua fría y poner al fuego para pocharlo. Cuando comience a formarse espuma en el agua, retirarlo y escurrirlo sobre un paño. Freír la mitad de los ajos en el aceite, añadir los pimientos y el pimentón, triturar y pasar por el chino. Poner los trozos de bacalao en una cazuela de barro y añadir la salsa. Meter al horno medio de 8 a 10 minutos, sacar y ligar la salsa mediante movimientos circulares. Añadir el huevo cocido y restos de los ajos fileteados.



Alubias de la Bañeza con Chorizo de León

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1/2 Kg. de alubias
- Nuez moscada
- Perejil
- Ajo
- 2 cucharadas de harina
- Pimienta negra
- Vino blanco
- 1 cebolla
- Sarta con 4 chorizos tiernos
- 200 gramos de patata
- 2 zanahorias
- Aceite de oliva
- Sal



ELABORACIÓN

Poner las alubias a remojo durante 14 horas. En una cazuela con aceite de oliva rehogar la cebolla pelada y muy picada. Antes de que empiece a dorarse incorporar los trozos de chorizo. Dejar que se rehogue unos 10 minutos. Añadir las dos cucharadas de harina o maicena si se prefiere y removerlo lentamente. Laminar los dientes de ajo, picar el perejil, y moler la pimienta negra, la ralladura de la nuez moscada, seguidamente añadir toda esta picada a la cazuela. A continuación ir añadiendo el vino blanco poco a poco y sazonar. Añadir las alubias, las zanahorias y agua fría hasta que lo cubra todo, tapar la cazuela dejando una parte libre para que evapore y no se derrame el agua y dejar cocer lentamente durante 2 horas. Media hora antes de terminar la cocción añadir las patatas troceadas.





Cochinillo Asado de Segovia

INGREDIENTES

- 1 Cochinillo de cuatro a cuatro kilos y medio (limpios)
- 100 gr. de manteca de cerdo
- Agua
- Sal

ELABORACIÓN

Con la ayuda de un cuchillo (de golpe o en su defecto uno grande), marcar longitudinalmente la columna del cochinillo (por el interior). Sazonar. Disponer en una cazuela de barro con la piel hacia abajo, poner unos palos de laurel debajo del tostón (para que no este en contacto con la tartera) y añadir un dedo de agua. Precalentar el horno a 180°C. Introducir el tostón o cochinillo durante una hora, transcurrida la cual sacaremos el tostón y le daremos la vuelta, (la piel hacia arriba), pinchamos ésta, para que no se nos formen burbujas de aire y untamos la manteca con ayuda de un pincel. Volver a introducir en el horno durante unos 45 minutos más o menos, transcurrido el cual el cochinillo tendrá un bonito color dorado, homogéneo y la piel estará crujiente. Rectificar de sazonomiento el jugo del asado. Para que podamos trinchar el cochinillo con el borde de un plato, éste debe salir bien crujiente.





Ponche Segoviano

INGREDIENTES

Para la elaboración del bizcocho:

- 75 g harina (preferiblemente harina de Biscuit)
- 3 huevos
- 30 gramos de azúcar
- Se puede agregar un poco de agua para ayudar en la mezcla

Para la elaboración de la crema:

- 1/2 litro de leche
- 50 gramos de azúcar
- 50 gramos de harina (preferiblemente Maizena)
- 3 yemas de huevo

ELABORACIÓN

Hay que diferenciar entre la elaboración del bizcocho y de la crema.

Elaboración del bizcocho: Se baten los huevos y se agrega a continuación el azúcar y la harina. La masa se pone en una bandeja plana y se mete al horno durante 10 minutos a 160°. El horno debe haber sido previamente calentado.

Elaboración del relleno: En un recipiente se baten las yemas junto con el azúcar y la harina; todo esto se añade a la leche con una monda de limón que previamente hemos calentado sin parar de remover hasta que espese.

Montaje: Se corta el bizcocho en rectángulos, poniendo una capa de bizcocho, el cual hemos emborrachado anteriormente con un jarabe (agua y azúcar), a continuación una capa de crema y seguidamente se espolvorea con un poco de canela; a continuación otra capa de bizcocho en las mismas condiciones que la anterior, es decir, emborrachada en jarabe. Una vez constituido el bizcocho final con las citadas capas, se recubre toda la estructura con una fina capa de mazapán y todo esto se espolvorea con azúcar glass, procediéndose al adorno del ponche con la ayuda de un hierro al rojo.



Sopa Castellana

INGREDIENTES

- Un buen caldo de gallina
- Ajo laminado
- Daditos de jamón
- Una cucharada de aceite de oliva
- Pan de Valladolid laminado
- Huevos
- Pimentón



ELABORACIÓN

En una cazuela de barro, se echa el aceite, los ajos y el jamón. Cuando se estén empezando a dorar los ajos, se añade el caldo y el pan laminado. Cuando esté empapado el pan, se le pueden añadir el huevo y revolver, o bien, repartir en cazuelas de barro individuales y escalfar un huevo en cada una de ellas. También se puede echar el huevo batido y terminarla al horno, con lo que conseguiríamos una sopa castellana costrada. Hay muchas variantes de esta sopa dependiendo de las comarcas de Castilla y León, sustituyendo el jamón por chorizo, el caldo de gallina por el de cocer morcillas (calducho) o utilizar tomate en su composición.





Pichones Estofados de Tierra de Campos

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- 12 pichones bravíos de Tierra de Campos
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Vino blanco
- Vinagre
- Fondo de gallina
- Aceite de oliva
- Sal
- Azúcar
- Pimienta



ELABORACIÓN

En una cazuela con un centímetro de aceite de oliva rehogar los pichones, cuando estén dorados añadir la cebolla en juliana y los ajos machacados en el mortero junto con la pimienta.

Cuando el conjunto esté rehogado añadir el vino blanco (como una copita) y el vinagre (como medio vaso y el resto de agua y una cucharada de postre de azúcar para rebajarlo). Cubrir con el caldo de gallina y cocer lentamente hasta que estén blandos. Ligar la salsa y servir acompañados de patatas fritas y pimientos asados (las patatas hacen una estupenda guarnición pero también puede sustituirse por un poco de arroz).





Estofado de Lenteja Pardina

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1/2 Kg. lenteja pardina
- 1 chorizo pequeño
- 100 g. de tocino
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria pequeña
- 1 puerro pequeño
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento verde
- 1 tomate pequeño
- 1 hoja de laurel
- 4 clavos
- 1 cucharadita de pimentón
- 1/2 dl. aceite
- Agua
- Sal

ELABORACIÓN

En una cazuela colocar las lentejas, cubrirlas de agua y ponerlas a fuego lento junto con el chorizo, el tocino, el tomate, la zanahoria, el pimiento verde, el puerro, el laurel y media cebolla sobre la cual habremos insertado los cuatro clavos de especia. Añadir sal. Ir cocinando las lentejas a fuego lento y asustarlas con agua fría cuando se vaya evaporando el líquido. Cuando estén casi tiernas, en una sartén sofreír la cebolla picada finamente junto con el ajo, también picado. Una vez hecho esto, agregar el pimentón y sin dejar que fría mucho, añadir el sofrito a las lentejas. Podemos añadir, cuando el guiso esté casi finalizado, el puré de unas pocas lentejas junto con el tomate y el puerro, para engordar un poco el caldo. A la hora de servir, retirar el laurel y la cebolla claveteada, cortar en rodajas el chorizo y la zanahoria, y en tacos el tocino.



1. IGP Botillo del Bierzo
2. IGP Pimientos Asados del Bierzo
3. IGP Cecina de León
4. DOP Manzana Reineta del Bierzo
5. Vinos Denominación de Origen Bierzo
6. IGP Mantecada de Astorga
7. Tomate de Masilla de las Mulas
8. Puerro de Sahagún
9. Vinos Denominación de Origen Tierra de León
10. IGP Alubia de La Bañeza-León
11. Marca de Garantía Lechazo Montañas del Teleno
12. Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo
13. Marca de Garantía Cecina de Chivo de Vegacervera
14. IGP Lenteja Pardina de Tierra de Campos
15. Queso Pata de Mulo
16. Vinos Denominación de Origen Arlanza
17. IGP del Lechazo de Castilla y León
18. Vinos con Denominación de Origen Ribera del Duero
19. Morcilla de arroz
20. Queso fresco
21. Productos micológicos
22. Marca de Garantía Carne de Vacuno Sierra de la Demanda
23. DOP Queso Zamorano
24. Vinos Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora
25. DOP Jamón de Guijuelo
26. IGP Carne de Morucha de Salamanca
27. IGP Carne de Ávila
28. IGP Lenteja de la Armuña
29. IGP Garbanzo de Fuentesauco
30. VCPRD Vino de Calidad Valles de Benavente
31. Marca de Garantía Ternera de Aliste
32. Marca de Garantía Ternera Charra
33. Marca de Garantía Harina Tradicional Zamorana
34. Marca de Garantía Chorizo Zamorano
35. Marca de Garantía Hornazo de Salamanca
36. Marca de Garantía Ibéricos de Salamanca
37. Marca de Garantía Cereza de la Sierra de Francia
38. Marca de Garantía Aceite de Oliva del Noroeste
39. Marca de Garantía Cochinillo de Segovia
40. IGP Chorizo de Cantimpalos
41. Marca de Garantía Pan de Valladolid
42. Vinos Denominación de Origen Rueda
43. Vinos Denominación de Origen Cigales

IGP: Indicación Geográfica Protegida
DOP: Denominación de Origen Protegida
VCPRD: Vino de Calidad Producido en Región Determinada



CAMINO FRANCÉS

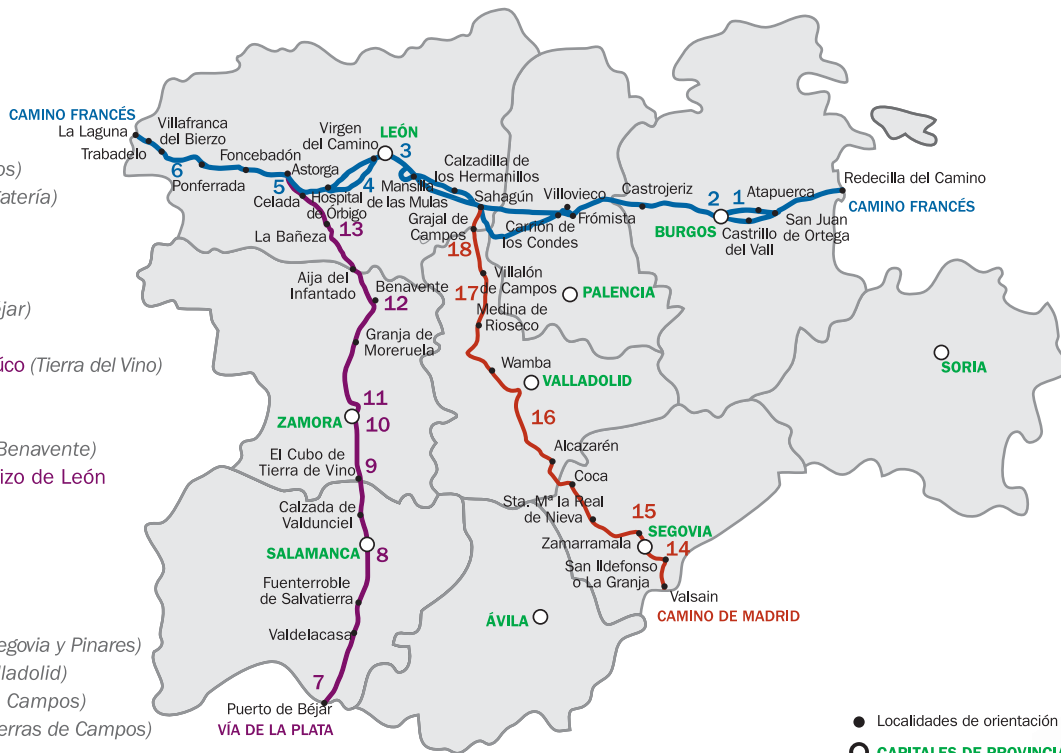
- 1 - Lechazo Asado (Burgos)
- 2 - Morcilla de Burgos (Burgos)
- 3 - Sopa de Truchas (Órbigo, León)
- 4 - Bacalao al Ajoarriero
(Los Oteros y La Tierra de Campos)
- 5 - Cocido Maragato (Astorga-Marañatería)
- 6 - Botillo del Bierzo (Bierzo)

VÍA DE LA PLATA

- 7 - Calderillo Bejarano (Sierra de Béjar)
- 8 - Cabrito Cuchifrito (Salamanca)
- 9 - Potaje de Garbanzos de Fuentesauco (Tierra del Vino)
- 10 - Arroz a la Zamorana (Zamora)
- 11 - Cañas Zamoranas (Zamora)
- 12 - Bacalao a la Tranca (Valles de Benavente)
- 13 - Alubias de La Bañeza con chorizo de León
(Tierras de la Bañeza-Órbigo)

CAMINO DE MADRID

- 14 - Cochinillo Asado de Segovia
(Tierras de Segovia y Pinares)
- 15 - Ponche segoviano (Tierras de Segovia y Pinares)
- 16 - Sopa Castellana (Tierras de Valladolid)
- 17 - Pichones Estofados (Tierras de Campos)
- 18 - Estofado de Lenteja Pardina (Tierras de Campos)



- Localidades de orientación
- CAPITALS DE PROVINCIA

