Ovino

Castilla y León es la segunda productora de carne de ovino en España y la primera de leche de oveja. La región cuenta con varias razas autóctonas como la Churra, la Ojalada y la Castellana, pero además hay merinas y sobre todo de raza Assaf. Así mismo dispone de una Indicación Geográfica Protegida y una Marca de Garantía para la carne de ovino.

La manera más tradicional y apreciada de consumo y el cocinado de estas carnes es en forma de cordero lechal, el apreciado lechazo, asado por cuartos en horno de leña, de forma sencilla, con agua y sal, para salir a la mesa acompañado de una ensalada con las hortalizas de la tierra.

Los Asadores de Lechazo de Castilla y León cuentan con una asociación y un emblema que les distingue dentro y fuera de la Comunidad Autónoma.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo