

Gastronomía en la D.O. Rueda



Como buena zona agroganadera, el amplio territorio multiprovincial de la Denominación de Origen Rueda posee una variada gastronomía. Destacan los asados de lechazo y cochinillo, pero también los guisos y potajes, sobre todo el cocido y entre estos el morañego. Aunque existen otros platos tan sugerentes como ineludibles para conocer las señas de identidad gastronómica de esta zona: las sopas de ajo o las patatas con carne y setas, que suelen ser níscales, debido a la abundancia de pinares en esta zona.

Entre los pescados, la estrella es el bacalao, y de las carnes sobresale el cerdo y todos los productos de la matanza, sin olvidar sus exquisitas morcillas. De la volatería destaca el gallo de corral, con una receta emblemática en Tordesillas, el gallo turesilano, y unas jornadas gastronómicas dedicadas al mismo.

Perdices y codornices sobresalen como piezas de la abundante caza de la zona y entre las recetas, reseñar los escabechados, si bien la liebre es otro de los productos cinegéticos más apreciados. En cuanto a los postres, cabe resaltar el queso y su magnífico vino dulce.

Dirección

Real, 8. Rueda. 47490 Valladolid.

Email: crdo.rueda@dorueda.com

Página Web: www.dorueda.com/es