

Ovin

Castilla y León est la deuxième productrice mondiale de viande de mouton en Espagne et la première de lait de brebis. La région possède plusieurs races autochtones comme la Churra, l'Ojalada et la Castellana, mais il existe en plus les mérinos et surtout la race Assaf. Il a aussi une Indicación Geográfica Protegida (indication géographique protégée) et une Marca de Garantía (marque de garantie) pour la viande ovine.

La manière plus traditionnelle et appréciée de consommation et cuisson de ces viandes est sous la forme d'agneau de lait, l'apprécié agneau, rôti par quarts dans un four à bois, facilement, avec l'eau et de sel, pour se consommer accompagné d'une salade avec des légumes de la terre.

Les grills d'agneau de Castilla y León ont une association et un emblème qui les distingue à l'intérieur et à l'extérieur de la région autonome.