

Gastronomie dans la Dénomination d'Origine León

Cette zone a une gastronomie riche et variée caractérisée par les produits de la terre, mais influencée par un livre de recettes avec un nombre infini de nuances, puisque il y a de différentes régions et c'est une zone de passage avec d'importants échanges commerciaux dans le passé.

Il faut remarquer des plats tels que la morue à l'ajoarriero, le congre avec des pommes de terre et palourdes, les truites frites et marinées, et la soupe de truite, le pigeonneau cuit à l'étouffée, ragoût de lapin, les 'callos' et les poireaux cuits ou farcies au fromage et jambon, entre autres possibilités.

Recettes populaires sont également les cuisses de grenouilles ou le lièvre avec pommes de terre, avec un accompagnement de poivrons rôtis, sans oublier l'agneau rôti. Comme dessert : fromages de brebis et miel, avec une pâtisserie variée ('amarguillos', 'orejuelas' ou 'torrijas') et tout en harmonie avec une large gamme de vins.

ADRESSE ET EMPLACEMENT SUR LA CARTE

- **Adresse postale** Alonso Castrillo, 29. Valencia de Don Juan. NaN. León
- **Page Web**
<https://www.doleon.es/>