

Gastronomía en la D.O.P. Cebreros



La gastronomía de Gredos en las zonas del Alto Alberche y Valle del Tiétar está caracterizada por toda una serie de productos emblemáticos que se traducen en verdaderos hitos culinarios. Forman parte del recetario las patatas revolconas, los espárragos de Lanzahíta y las morcillas de arroz y la de calabaza.

Son destacables las magníficas carnes de ternera de avileña negra ibérica. Otra carne digna de reseñar es la del cabrito, en cuchifrito, caldereta o asado en horno de leña. También está la singularidad de la popular receta matancera del salmorejo.

Por otra parte, no debemos olvidar las legumbres (sobre todo la alubia carilla), las migas, y el aceite de oliva. Igualmente hay que mencionar los productos micológicos y los quesos tanto de cabra como de oveja y vaca. Para los postres, podemos degustar el típico arropo de calabaza, higos y mosto; y para rematar, un licor o un vino dulce con unas pastas, los cortadillos, los bollos de aceite o las perrunillas.

Dirección

Calle San Marcial, 4. Cebreros. 5260 Ávila.

Email: vinosdecebreros@gmail.com

Página Web: <http://dopcebreros.com/>