

## Gastronomía en la D.O. Ribera del Duero



En la oferta gastronómica de la zona de la Ribera del Duero, destacan notablemente platos como el Lechazo Asado, la Sopa de Ajo o Sopa Castellana, los productos de la huerta, los quesos y, entre los pescados, el congrio y el bacalao. El lechazo se asa siempre en horno de leña, en una cazuela de barro y dividido en cuartos, si bien otra de las especialidades ribereñas son las chuletillas, también de lechazo, asadas sobre las brasas de los sarmientos de vid.

Los productos del cerdo son protagonistas en El Burgo de Osma, donde se disfruta de unas jornadas gastronómicas de la matanza, que son desde hace casi 40 años un referente en toda España. En esta zona convive la cocina tradicional junto a una cocina moderna y de autor, aún así el listado de productos y materias primas de su despensa es numeroso y de gran calidad. De este territorio sobresalen las carnes curadas procedentes de la matanza del cerdo, resaltando especialmente la morcilla de arroz con sus matices según la zona.

En el repertorio de pescados, la receta más tradicional del congrio incluye azafrán y forma un plato de la cocina popular de la zona de Aranda de Duero y Peñafiel: el Congrio a la Arandina. El bacalao goza de fama en sitios como Canalejas de Peñafiel, aunque sus recetas se extienden por toda la ruta, con formulaciones que tienen como base el ajoarriero o la salsa de tomate.

Las materias primas procedentes del campo y el bosque, como la caza de pelo y pluma y los productos micológicos (setas de cardo, niscalos, boletus, senderuelas y rebozuelos de la zona soriana), conforman una cocina estable y de temporada, interesante, variada y sugerente.

Como postres, los quesos de oveja solos, o con miel, semicurados y curados, también el arroz con leche. Y entre los dulces típicos resaltan los empiñonados, las rosquillas, y muy especialmente las ciegas.

### Dirección

---

Hospital, 6. Roa. 9300 Burgos.

**Página Web:** [www.riberadelduero.es](http://www.riberadelduero.es)