Gastronomía en la D.O.P. Valles de Benavente

La gastronomía de la zona está marcada por los recursos de la tierra donde el agua también es importante por la abundancia de ríos de cristalino fluir. Así, los peces son un elemento destacable en el recetario, sobre todo las truchas, generalmente fritas y escabechadas, también los cangrejos de río y las ancas de rana, etc.

Las legumbres de la zona se caracterizan por su finura y rápida cocción.

El lechazo asado en horno de leña es otra constante gastronómica de estas tierras. Y como una parte de esta zona se enclava en la Tierra de Campos, los pichones son un ingrediente importante en las culinarias lugareñas, donde se preparan estofados y escabechados. Las aves procedentes de la caza, como codornices y perdices, también se preparan con recetas similares. No podemos olvidar en esta zona la excelencia de sus pimientos asados, que incluso tiene una feria propia de este producto que tiene lugar todos los años a finales del mes de septiembre.

Los dulces son también muy conocidos. En Benavente y algunas localidades próximas a Tierra de Campos son de renombre los típicos "feos". En toda la comarca son tradicionales las rosquillas de trancalapuerta, bollos de coscarón y las rosquillas del ramo. Algunos valles y localidades de la comarca cuentan con sus dulces característicos como son las pelusas o ciegas y los miguelitos. Sin olvidar sus estupendos vinos de la D.O.P. Vino de Calidad de los Valles de Benavente.

Dirección

D.O.P. Vino de Calidad de los Valles de Benavente. Plaza Mayor, s/n. Brime de Urz. 49622 Zamora.
Teléfono: 980 643 077
Email: vallesdebenavente@vallesdebenavente.org
Página Web: vallesdebenavente.org

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo