

Gastronomía en la D.O.P. Sierra de Salamanca



Estas tierras tienen una rica y variada gastronomía basada en la calidad de sus productos y en el ingenio de su recetario popular, con platos tan llamativos y originales como el Limón Serrano, elaborado con huevo generalmente cocido, limón y también puede llevar naranjas, chorizo y aliñado con azúcar, aceite de oliva y un poco de vino tinto.

Los embutidos y productos del cerdo son de excelente calidad, al igual que el jamón, el chorizo, el lomo o el secreto asado, así como las patatas revueltas, que son como las meneadas, el calderillo de carne de ternera con patatas y el cabrito asado.

De los peces de río, los barbos escabechados son especialmente destacables, al igual que su aceite de oliva, y para los postres la fruta, sobre todo las cerezas, también la miel, el turrón o las floretas, y siempre acompañados por los vinos de esta tierra, blancos, rosados y tintos.

Dirección

Avda. Virgen del Robledo, 11. Sequeros. 37650 Salamanca.

Email: info@dosieradesalamanca.es

Página Web: www.dosieradesalamanca.es/es