

Gastronomie dans le D.O.P. Cebreros

La gastronomie de Gredos dans les régions de l'Alto Alberche et de la Valle del Tiétar se caractérise par toute une série de produits emblématiques qui se traduisent par de véritables étapes culinaires. Les pommes de terre revolconas, les asperges de Lanzahíta et le boudin noir de riz et celui de citrouille font partie du livre de recettes.

Les magnifiques viandes de l'avileña noire ibérique sont remarquables. Une autre viande à revoir est celle du chevreau, dans un petit couteau, ragoût ou rôtie au four à bois. Il y a aussi la singularité de la recette populaire de Matanzas pour le salmorejo.

D'un autre côté, il ne faut pas oublier les légumineuses (en particulier le haricot noir), les miettes et l'huile d'olive. De même, il faut mentionner les produits mycologiques et les fromages de chèvre et de brebis et de vache. Pour les desserts, nous pouvons déguster la courge typique, les figues et le moût; et pour couronner le tout, une liqueur ou un vin doux avec des pâtes, les cortadillos, les brioches à l'huile ou les perrunillas.

ADRESSE ET EMPLACEMENT SUR LA CARTE

- **Adresse postale** Calle San Marcial, 4. Cebreros. NaN. Ávila
- **Adresse de courrier électronique**
vinosdecebreros@gmail.com
- **Page Web**
<http://dopcebreros.com/>