Gastronomie dans la Dénomination d'Origine de Bierzo

El Bierzo est une région unique en ce qui concerne sa cuisine riche et variée. Les viandes sont excellentes, surtout le veau ; dans le bovin il y a une grande variété de races, partagées avec les régions voisines, et ces viandes sont la base des magnifiques viandes séchées à la fumée. Parmi les produits du porc le plus remarquable et renommé est le ‘botillo’, ainsi que le chorizo fumé et le boudin d’oignon. Le sanglier, le chevreuil et le lièvre sont aussi importants ; des oiseaux se distinguent les perdrix marinées et les pigeons cuits à l’étouffée.

De la pêche il faut remarquer l’anguille frite et la truite, et de la mer le cabillaud. Du livre de recettes ressortent les gâteaux farcis avec plusieurs aliments, le pot-au-feu, les bouillons, les ragoûts et pour commencer et accompagner tous les plats, des poivrons rôtis. Parmi les fruits et légumes ressortent les pommes reineta, les cerises et les poires conferencia, sans oublier les châtaignes, complétant une large gamme de possibilités culinaires.

Adresse

Mencía, 1, Campo de San Bartolo. Cacabelos. 24540 León.
E-mail: info@crdobierzo.es
Page web: www.crdobierzo.es/es

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