

Gastronomie dans la Dénomination d'Origine Protégée de la Sierra de Salamanca



Ces terres ont une gastronomie riche et variée, basée sur la qualité de ses produits et en l'ingéniosité de son livre de recette populaire, avec des plats aussi frappants et originaux comme Citron Serrano, généralement préparé avec d'œufs durs, citron et peut également avoir oranges, chorizo et être assaisonné avec sucre, huile d'olive et un peu de vin rouge.

La charcuterie et les produits du porc sont d'excellente qualité, de même que le jambon, le chorizo, la longe ou le secreto (plat de côtes) rôti, ainsi que les pommes de terre revueltas, qui sont comme les meneadas, le 'calderillo' de veau avec pommes de terre et le chevreau rôti.

Parmi les poissons de fleuve, le barbeau mariné est particulièrement remarquable, ainsi que son huile d'olive ; et pour les dessert des fruits, en particulier le cerises, également le miel, le touron ou les 'floretras' et toujours accompagnés par les vins de cette terre, le blanc, le rosé et le rouge.

Adresse

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

E-mail: info@dosierradesalamanca.es

Page web: www.dosierradesalamanca.es/es