GRUPO RV EDIPRESS
Javier Monge
M: 630125107 T: 91 730 82 15
javier.monge@rvedipress.com
www.rvedipress.com

HORNOS LISTOS, FUENTES PREPARADAS... ¡LAS JORNADAS DEL LECHAZO DE ARANDA YA ESTÁN AQUÍ!

Durante el mes de junio, la localidad burgalesa celebra sus populares jornadas, el evento culinario por excelencia que congrega a los amantes de la gastronomía.

Las Jornadas del Lechazo, organizadas por la Asociación de Hostelería de Aranda de Duero (ASOHAR), se han convertido en más que un reclamo turístico para los amantes del buen comer. Tras 22 ediciones (este año van por la número 23), se han convertido en una institución, una cita ya tradicional en la que 8 asadores especializados con horno de leña crearán un menú auténtico y singular a un precio cerrado, en el que el fabuloso cordero lechal de la tierra será el ingrediente estrella. Una oportunidad enogastronómica inigualable, compuesta por los mejores productos locales, y acompañada de los excelentes vinos D.O. Ribera del Duero.

Para la edición de este año, las Jornadas contarán con **8 asadores**: 51 del Sol, Aitana, Hotel Montermoso, Tudanca, El Ventorro, La Casona de la Vid, Casa Florencio y Lagar de Isilla. Todos ellos han diseñado **dos menús**: el **menú Jornadas Gastronómicas del Lechazo Asado**, con un **precio cerrado de 55 €**; y el **menú Aranda Capital del Lechazo**, cuyo precio depende de cada establecimiento.

El primer menú gira, como es habitual, en torno a las Jornadas del delicioso lechazo asado. Se trata de una cría de oveja de 9 a 12 semanas y de no más de 12 kilos que sólo se ha alimentado con leche. Con su tostado característico, este plato es muy fácil en cuanto a preparación previa, pero sumamente complejo para obtener ese punto de ternura en el interior con el crujiente del exterior.

GRUPO RV EDIPRESS
Javier Monge
M: 630125107 T: 91 730 82 15
javier.monge@rvedipress.com
www.rvedipress.com

Aunque, lógicamente, el lechazo es la estrella durante estas jornadas, conviene no olvidar otras especialidades culinarias de la gastronomía arandina. Platos elaborados con el mejor producto de cercanía, propuestas innovadoras o las recetas de toda la vida son el complemento perfecto en estos menús cuidadosamente diseñados para disfrutarlos durante el mes de junio. Cecina de León con lacas de parmesano, tostas de pan y mermeladas; crema de ajo blanco con sardina ahumada y toques de uva; Alubia de la Bañeza con manitas de lechazo; o mollejas con yema de huevo empanadas y cebolla crujiente, son algunas de las elaboraciones con las que los asadores sorprenderán a sus comensales en forma de entrantes previos al suculento lechazo.

El segundo menú también tiene como plato estrella el lechazo, sin embargo, cada asador opta por un repertorio más amplio de entrantes. Verdaderas creaciones de las cocinas de los asadores, que buscan esa sorpresa generalizada entre todos aquellos que vienen predispuestos a disfrutar de un buen lechazo y además, se llevan una agradable impresión probando el mejor producto de la zona.

Queda por delante todo un mes de sabor, de ratos únicos para pasar con amigos, pareja o familia, disfrutando del buen tiempo en Aranda de Duero, sentándose a la mesa de un asador y vivir una experiencia gastronómica inolvidable en las Jornadas del Lechazo... ¡Pide mesa!

Más información: www.asohar.es
www.lechazo.es
https://www.arandadeduero.es/