

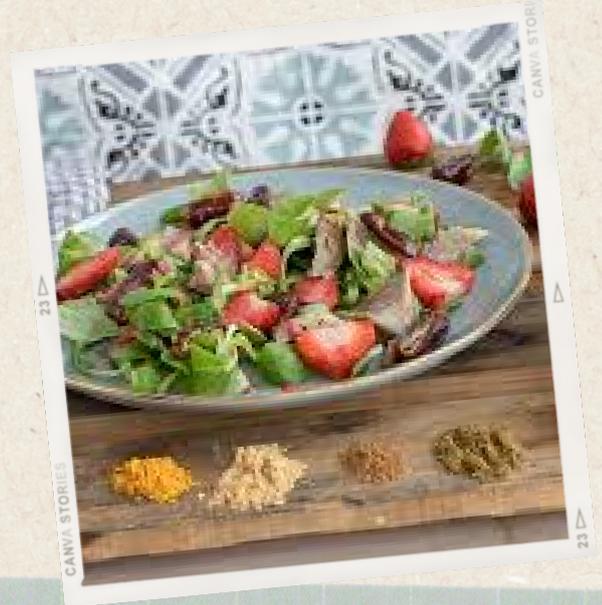
ENSALADA DE LECHAZO

El lechazo es uno de los productos estrella de Valladolid que cuenta con grandes asadores del producto, sobre todo en la zona de Peñafiel, Campaspero, y Cuellar...

También son muy típicos los Pinchos de lechazo, en localidades como: Matapozuelos y Traspinedo. El sarmiento son los palos de las vides que se recogen tras la vendimia y la caída de las hojas, cuando la planta entra en receso invernal. Esta poda consiste en eliminar los sarmientos del año y dejar solo unos pocos debidamente podados, de los que brotarán los futuros pámpanos de la temporada siguiente.

ELABORACIÓN:

1. El lechazo se puede preparar en paletilla o pierna al horno. Para ello se salpimenta la pierna, se mezclan todas las especias en un bol y se pinta con un pincel de cocina toda la pierna. Se introduce en el horno a unos 200° y se va pintando regularmente con la mezcla hasta que la pierna esté dorada (una hora y media más o menos dependiendo del tamaño).
2. Para la vinagreta se lavan bien un puñado de fresas y de frambuesas, y se trituran. Se añade un buen chorreón de aceite de oliva virgen extra y una cucharada de vinagre, un poco de sal, y se emulsiona bien. Lo reservamos a un lado.
3. Se prepara la ensalada. Para ello se lavan los canónigos y se añade el lechazo templado o frío (al gusto), se añaden los dátiles sin hueso y las fresas cortadas en rodajas. Se incorpora la vinagreta con la ayuda de un biberón o cuchara. Se sirve y buen provecho.



INGREDIENTES:

1 trozo de carne de lechazo jugosa, en este caso hemos seleccionado un lechazo de raza churra de Castilla, de la denominación de origen de Tierra de Sabor.

Para el aliño de la carne emplearemos:

Cúrcuma molida.

Jengibre molido.

Comino molido.

Canela molida.

Para la ensalada:

Canónigos.

Fresas de la localidad de Geria. Saber que Casilla y León es la segunda región que más fresas exporta).

Dátiles.

Para la vinagreta:

Frambuesas.

Fresas.

Aceite de oliva virgen extra de la Almazara Oliduro (Medina del Campo - Valladolid).

Sal.

Vinagre balsámico.