

TORTILLA DE CHORIZO DE VALLADOLID



Como podemos deducir simplemente por su nombre, se trata de una sencilla tortilla hecha de huevo a la que se le añaden trocitos de chorizo. Es un plato muy popular en la provincia de Valladolid.

La preparación de la tortilla de chorizo no presenta ninguna complicación, ya que se trata de freír en una sartén el chorizo cortado a pequeños trocitos, añadiendo seguidamente los huevos previamente batidos, para que cuajen en la misma grasa en que se ha frito el chorizo, y dándole la forma de tortilla.

En algunas otras partes encontraremos variantes de dicha tortilla. Por ejemplo, muchas personas la hacen tomando como base una tortilla de patatas a la cual le añaden el picadillo de chorizo.

SOPA DE AJO DE VALLADOLID

Durante el invierno, la sopa de ajo es una de las comidas más consumidas en los hogares de la provincia de Valladolid. Es una receta muy antigua, además de fácil y económica, y típica también de otras zonas de la comunidad castellano-leonesa. Es un plato de invierno, ideal para combatir las bajas temperaturas que suelen imperar en estas tierras.



Su preparación no tiene ninguna complicación. Se doran unos dientes de ajo previamente machacados. Mientras tanto, se mezcla pan del día anterior con pimentón y un poco de aceite de oliva, echando esta mezcla a la sartén, con los ajos. Se añade agua y se deja hervir. Se echan unos huevos y se deja que siga cocinando hasta que éstos hayan cuajado. Un plato consistente, que debe consumirse bien caliente.

ARROZ A LA ZAMORANA



El arroz a la zamorana es uno de los platos más típicos de la gastronomía de **Castilla y León**. La receta original lleva oreja y manitas de cerdo, que deben cocerse durante media hora antes de preparar el resto del guiso. En nuestro caso hemos omitido estos ingredientes, pasando directamente al sofrito y el arroz.

Esta receta es muy completa y contundente. Como cualquier arroz **puede tomarse en cualquier temporada**, aunque nosotros lo recomendamos para los días de más frío.

INGREDIENTES:

- 3 lonchas de panceta.
- 4 ó 5 salchichas de carne frescas.
- Taquitos de jamón serrano o cecina de vaca.
- Rodajas de chorizo fresco.
- 400 gramos de arroz.
- Aceite de oliva extra virgen.
- Sal.
- 1 cebolla.
- 1 tomate.
- 1 pimiento rojo.
- 4 dientes de ajo.
- Tomillo.
- Orégano.
- Pimentón.
- 2 hojas de laurel.
- Perejil.

PREPARACIÓN:

- 1.- Vamos a preparar el sofrito, esencial en cualquier arroz. Para ello empezaremos picando la mitad de la cebolla y un diente de ajo.
- 2.- Lo ponemos a freír con un poco de aceite y cuando empiece a dorarse, freímos las salchichas. Cuando estén hechas, las reservaremos. Para dar un poco de sabor, añadimos una hoja de laurel.
- 3.- Picaremos el resto de cebolla, el pimiento y los ajos. También picaremos el tomate, pero en un plato aparte.
- 4.- En la olla donde prepararemos el arroz sofreiremos todas las verduras, primero las que menos agua necesitan y luego las que más. En este caso, la cebolla, el ajo, el pimiento y la otra hoja de laurel.
- 5.- Cuando se haya comenzado a pochar, añadimos el tomate y poco de sal.
- 6.- Añadimos ahora la carne de cerdo. Primero las salchichas con cebolla que habíamos reservado. Después los trocitos de chorizo y panceta.
- 7.- Podemos añadir un poco de agua. Tras esto, añadimos los taquitos de jamón o cecina y las especias: tomillo, orégano y pimentón.
- 8.- Ya tenemos el sofrito listo. Déjalo cocer durante 5 minutos a fuego fuerte, y luego otros 5 minutos a fuego medio.
- 9.- Durante esta cocción, puedes añadir una pimienta cayena para que de un toque picante al guiso (Este es un toque personal a la receta) Al caldo puedes añadir también una copita de vino blanco.
Si tienes la oportunidad de dejar reposar el caldo de un día para otro, mucho mejor. Así los sabores se mezclarán y sabrá más rico tu arroz a la zamorana.
- 10.- Si como nosotros has dejado reposar de un día para otro el sofrito, caliéntalo y cuando esté hirviendo de nuevo, puedes añadir el arroz. Removemos todo con una cuchara de madera para que se mezcle bien. Si es necesario puedes añadir algo de agua, pero caliente para no cortar la cocción del arroz.
- 11.- Deja cocer el arroz con el caldo durante 20 minutos a fuego medio.
- 12.- Lo ideal es usar una olla de barro al fuego, pero si como nosotros no puedes, te sugerimos usarla para la presentación, pero caliéntala en el horno para que no haya salto térmico. Puedes espolvorear perejil picado para mejorar la presentación.

Propuestas para el maridaje: Este plato posee unos sabores muy fuertes típicos de la gastronomía de Zamora, por este motivo te sugerimos armonizar el guiso con un vino tinto.

BOLLO MAIMÓN DE ZAMORA (SIN GLUTEN)



INGREDIENTES:

4 huevos
100 g de azúcar
1 cucharada de aguardiente
150 g de harina de almidón
Corteza de limón rallada

PREPARACIÓN:

Cascar los huevos en un cuenco y mezclar con el azúcar, el aguardiente y la corteza de limón rallada hasta que el preparado adopte un color blanco. Seguidamente, agregar la harina de almidón cucharada tras cucharada y mezclar hasta que la harina está bien incorporada. Engrasar un molde para bizcochuelo y verter en él la preparación. Introducir el molde en el horno, precalentado y cocer de 25 a 30 minutos hasta que el bollo esté cocido y dorado. Espolvorear con azúcar.