

FOTOS: KAMARERO



Para que el lechazo goce del buen sabor exigido por los comensales, Antonio Cristóbal, presidente de la Asociación de Lechazo de Castilla y León pone sobre la mesa qué hay que tener en cuenta para disfrutar de un lechazo al estilo tradicional que, según Cristóbal, “es lo que buscan los visitantes”.

Este producto es el único en toda la gastronomía castellanoleonésa común en toda la región, donde hay tres razas protegidas que cuentan con una denominación de origen, IGP. Para que el lechazo goce del mejor sabor debe pertenecer a una de estas tres razas: la churra, la castellana o la ojalada.

Por otro lado, el animal debe tener un mes de vida y no pesar, una vez vacío, más de cinco kilos y medio.

Antonio Cristóbal señala que es

fundamental cocinarlo en un horno árabe tradicional, es decir, con una boca por donde se introduce el carbón y el lechazo porque “el resultado de un asado en horno eléctrico nunca es el mismo”. En primer lugar, se mete en el horno la leña y espera alrededor de una hora a que se caliente. Será el maestro asador quien compruebe introduciendo la mano y sin termómetros, la temperatura alcanzada (que será de entre 180 y 200 grados). En ese momento se apartan las ascuas e introduce el lechazo y se deja hacer lentamente con el calor que queda dentro del horno y que va bajando gradualmente hasta alcanzar unos 150 grados.

Para un mayor disfrute, la Asociación de Asadores de Lechazo defiende que pueda comerse con las manos.

TEXTO: D.M.N.

de vinos

Jesús Miguel Fernández (Sumiller del Restaurante Cristóbal en Sepúlveda)

CARMELO RODERO



Durante los dos fines de semana que durante el mes de julio Pedraza celebra sus conciertos de las velas, los restaurantes de toda la zona aseguran que el lechazo es el plato más de-

mandado.

Como esta villa, también en la de Sepúlveda y en toda esta zona de la provincia, el lechazo goza de la admiración de los visitantes. Es precisamente desde Sepúlveda y desde el restaurante Cristóbal, desde donde nos llega la cata ideal para este plato. Jesús Miguel Fernández, nos aconseja un vino que combina perfectamente con el lechazo.

El vino seleccionado es **CARMELO RODERO AÑADA 2003**, con D.O. RIBERA DUERO.

Presenta un color cereza picota, intenso, con ribetes violáceos. En la nariz, lanza claros recuerdos de fruta madura con matiz varietal y agradable. Notas minerales sobre un fondo floral con recuerdos lácteos y un toque de madera noble y de especias.

En boca es sabroso y carnoso de paso frutal. Tanino maduro muy redondo que tamiza el paso de boca. Equilibrado entre acidez y alcohol. Con estructura elegante, vía retro-nasal largo y vivo y con mucha fruta en su elegante final.

La receta de la semana

LECHAZO ASADO

Antonio Cristóbal, Restaurante Asador Cristóbal de Sepúlveda y Presidente de Asadores de Lechazo de Castilla y León



Ingredientes:
Lechazo, agua y sal

Preparación: Lo primero que debemos tener es un lechazo que previamente hemos dividido en cuatro partes: dos cuartos delanteros y dos traseros. Una vez calentado el horno de leña a gusto del maestro asador introduciremos un cuarto de lechazo en una tartera de barro. Las costillas (si es delantero) o el riñón (si es trasero) quedarán hacia arriba simplemente con un poco de sal espolvoreada. Así permanecerá en el horno una hora y media aproximadamente para después sacarlo, darle la vuelta y, añadiremos un poco de agua en la tartera, sin que toque siquiera el lechazo. Volver a añadir sal y esperar unos tres cuartos de hora. Así tendremos preparado un asado listo para degustar incluso con las propias manos. Buen provecho.