

GASTRONOMÍA SEGOVIANA

COCHINILLO

En Segovia es tradicional partir el cochinitillo entero con un plato. Así, se oye el “crunch” de la piel y se vea lo suavcita que es la carne. Después, ¡el plato se tira hacia atrás para romperlo! A decir verdad, toda la puesta en escena se hace sobre todo en bodas o cuando hay invitados ilustres en el restaurante; si no, te llevan tu trocito a la mesa y... ¡a comer!

Al ser el plato estrella que comer en Segovia, los hosteleros de la ciudad no paran de innovar y de mejorar las piezas, para lograr un cochinitillo perfecto, delicioso y con una fama mundial más que merecida. ¡No te puedes ir de la ciudad sin probarlo!

Otra alternativa, también muy popular, es el cochifrito. Como te estarás imaginando, es el mismo cochinitillo pero, en vez de asarse, se fríe en trocitos. Ideal si quieres probar algo nuevo, pero sin salirte de los platos típicos que probar en Segovia.

Este producto está catalogado por Castilla y León dentro de la categoría de Marca de Garantía, y no es de extrañar que sea una de las ofertas principales de la carta de la mayoría de restaurantes. ¡En días navideños, está presente en todas las casas!

El secreto de la calidad está en la alimentación de las madres, su peso y edad, que no debe superar las 3 semanas. La forma de cocinarlo puede ser en el horno, a la parrilla, confitado o cochifrito.

Su forma de presentarlo, puede dejar con la boca abierta a más de uno si nunca lo ha probado. Se presenta en una bandeja el cochinitillo entero y se trincha delante de los comensales. Crujiente por fuera y jugoso por dentro. ¡Todo un espectáculo!



JUDIONES DE LA GRANJA

Qué pedir de primero en Segovia? ¡Aquí lo tienes!

Este plato tradicional ha logrado posicionarse entre las joyas gastronómicas de la provincia. Su nombre proviene del municipio donde se cultiva esta legumbre.

Si vas a estar todo el día recorriendo nuestras preciosas calles, ¿qué mejor opción para coger fuerzas que un plato de Judiones de la Granja? Una receta llena de sabor y con buen aporte calórico. No será difícil encontrar este plato, pues siempre es una opción en la mayoría de restaurantes.

Este delicioso guiso es, como su nombre indica, original del bonito pueblo de La Granja de San Ildefonso. Al ser, quizá, el primer plato más popular de la gastronomía de la provincia, es el que suele acompañar al cochinillo y al ponche (del que te hablamos más abajo) en la mayoría de menús del día turísticos.

Estas judías blancas extra grandes se trajeron de América para, en principio, alimentar a los animales que vivían en los terrenos del famoso palacio de La Granja. Afortunadamente, con el tiempo, las personas también se apuntaron a comerlas y, desde hace siglos, esta legumbre se cultiva exclusivamente en esta bonita localidad, en plena Sierra de Guadarrama.

Los judiones se guisan con el típico sofrito y diferentes tipos de carne de cerdo (chorizo, morcilla, tocino, un poco de jamón...). Puede que te recuerden a otros platos típicos de la gastronomía española que están igual de ricos, como la fabada asturiana o los judiones de El Barco de Ávila.



CORDERO LECHAZO ASADO

Algo muy popular en toda la gastronomía castellana y que no puede faltar en esta lista de platos que comer en Segovia es el cordero asado... ¡y es que es una auténtica delicia!

Es una carne súper tierna y muy, muy sabrosa, crujientita por fuera y con mucho juguito. Huele que da gusto ¡y sabe para caerse de espaldas!

También vas a encontrar muchas veces el cordero en chuletas. ¡Ricas, ricas! Aunque suele servirse por cuartos y acompañado de una ensalada simple.

Tiene un aire al cochinillo en el sentido de que es, simplemente, el lechazo o cordero lechal (es decir, la cría de oveja, aún muy joven) asada al horno en cazuela de barro. Se sirve, generalmente, con patatas.



PONCHE SEGOVIANO

El ponche es el postre más representativo de la capital, aunque su presencia y popularidad está extendida en toda la provincia.

El ponche segoviano consiste en varias capas de bizcocho empapado en almíbar, una crema de yema de huevo entre ellos y recubierto de mazapán que lo cubre todo. Es el postre perfecto para los fríos inviernos de Segovia. Y para el verano, ya que lo puedes combinar perfectamente con unas natillas caseras y una bola de helado de vainilla.

Cuentan que el rey Alfonso XIII, que pasaba sus veranos en La Granja de San Ildefonso, entró en contacto con el confitero segoviano Frutos García Martín.

Incluso se rumorea que una mujer gitana se lo dio al confitero.

El Rey, ansioso por difundir su postre favorito en toda España, le dijo al confitero que lo llevara a la **Exposición Universal de Barcelona**. Y dicho pastel ¡ganó la medalla de oro de la exposición en 1929!

