

TURISMO **GASTRONÓMICO**

SEGOVIA



PROVINCIA DE  
**Segovia**  
*Naturalmente!*

#### **EDITA**

Prodestur Segovia Turismo  
San Francisco, 32  
40001 Segovia  
Tel. 921 466 070  
[www.segoviaturismo.es](http://www.segoviaturismo.es)  
[info@prodestursegovia.es](mailto:info@prodestursegovia.es)

#### **DISEÑO Y MAQUETACIÓN**

Jer Publicidad

#### **FOTOS**

Prodestur Segovia Turismo  
Restaurante Casa Silvano – Maracaibo  
Restaurante José  
Restaurante Mesón de Cándido  
Pastelería Anyu

#### **IMPRIME**

Egesa

#### **DEPÓSITO LEGAL**

DL SG 323-2019

#### **DICIEMBRE 2019**

© Prodestur Segovia Turismo.  
Reservados todos los derechos.

Prohibida la reproducción total  
o parcial de la obra, sin autorización  
expresa de los titulares.



La gastronomía ha sido y sigue siendo, uno de los mayores atractivos de la provincia de Segovia. Apoyada en los excelentes productos agrícolas y ganaderos de la tierra, la cocina segoviana es protagonista destacada en la historia de los fogones, que siempre ha tenido como profesionales a excelentes cocineros. Varios de ellos son hoy referencia en los más prestigiosos establecimientos españoles.

Restaurantes y mesones centenarios mundialmente conocidos son frecuentados por intelectuales, artistas, políticos, deportistas... Su escuela es secundada por cocineros nacionales e internacionales y han tenido excelentes continuadores que hoy, protagonizan la oferta de una cocina tradicional segoviana renovada y puesta al día conforme a los nuevos gustos.

Nuestros establecimientos han incorporado a sus menús una cocina creativa, nueva, de autor. En consecuencia, todas estas cocinas siguen ofreciendo variadas y atractivas cartas.



## EMBUTIDOS

Es una industria que nos ofrece productos de la mejor calidad, con un crecimiento notable en los últimos años. Dentro de las preparaciones del cerdo, debido a las famosas matanzas que hoy en día es una fiesta tradicional en muchos municipios de nuestra provincia, se obtienen numerosos productos como: lomo, salchichón y jamones, sin olvidar el chorizo, de tanta fama en la provincia I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) Chorizo de Cantimpalos y las morcillas.

Todos estos artículos de gran calidad han extendido sus productos internacionalmente.





## QUESOS Y MICOLOGÍA

Los quesos de Segovia todavía no son muy conocidos a pesar de su buena calidad. En nuestra provincia se fabrican buenos quesos de vaca, oveja y cabra, frescos y curados. Algunos de ellos han sido reconocidos con importantes premios internacionales.

No hay que olvidar la buena calidad de las setas, su abundancia y variedad que cada otoño se recolectan en los bosques y pinares de Segovia. Especies micológicas como el níscolo, boletos o el champiñón entre otras. Con ellas se elaboran recetas de cocina tradicional y nuevos platos imaginativos muy recomendables.



# LEGUMBRES Y HORTALIZAS



La huerta de Segovia produce extraordinarias legumbres: las lentejas de Armuña, el garbanzo de las fértiles y afamadas tierras de Valseca, las alubias y el judión de La Granja de San Ildefonso, uno de los productos más característicos de la gastronomía segoviana. Otros productos de la huerta segoviana con gran proyección son los puerros, zanahorias, endibias, remolachas, patatas, tomates, guisantes y fresas, siendo especialmente destacadas las que se cultivan en la comarca de El Carracillo. Por otro lado, destaca el cultivo de la achicoria, siendo la villa de Cuéllar la mayor productora del país. Destacamos el gran prestigio a nivel nacional del ajo de Vallelado.

El garbanzo de Valseca, el judión de La Granja y el ajo de Vallelado cuentan con la “Marca de Garantía”.

## JUDIONES DE LA GRANJA

*℞ | Receta para 4 raciones*

### INGREDIENTES

- 1 kg de judiones de La Granja
- 2 orejas de cerdo
- 2 morcillas
- 2 chorizos de Cantimpalos
- 1 cebolla grande
- 2 hojas de laurel
- 5 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimentón dulce

La noche anterior a su preparación, ponemos los judiones en remojo con agua fría. Al día siguiente, comenzamos su elaboración poniéndolos a cocer echando las orejas de cerdo, las morcillas y los chorizos. Una vez rompa el hervor, se va reponiendo el agua consumida con agua fría y dejamos que vuelva a romper. Mientras, en una sartén, echamos aceite de oliva y doramos los ajos, a continuación echamos la harina y el pimentón, seguidamente vertemos agua y removemos bien.

Una vez lo tengamos, lo echamos a los judiones y dejamos cocer aproximadamente unas 2 h probando el judión hasta que esté tierno.





## LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO

🔗 | Receta para 4/5 raciones

### INGREDIENTES

- 500 gr de lentejas
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 4 zanahorias
- 2 tomates
- 1 cucharada de tomate frito
- Chorizo de Cantimpalos
- ¼ hueso de jamón
- Sal
- Pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 vaso de agua
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 hoja de laurel

Picamos la cebolla, los ajos y el pimiento en trozos muy pequeños para que se vayan deshaciendo en la cocción. Pelamos y troceamos las zanahorias en cuadraditos y los tomates los cortamos en cuatro trozos.

En una cazuela, echamos un chorrito de aceite, la cebolla y los dientes de ajo. Sofreímos todo durante 10 min para que se mezclen bien los sabores. Añadimos el pimiento, el tomate, las zanahorias y la hoja de laurel. Sofreímos también durante 2-3 min. Añadimos el hueso de jamón y una cucharada generosa de pimentón de la Vera. Añadimos las lentejas, removiendo bien para que se mezcle todo bien durante 3 min y se impregne del sabor.

Cubrimos con agua fría hasta la totalidad de la olla, con cuidado dado que hay que añadir más ingredientes. Dejamos que rompa a hervir lentamente y espumamos. Tras media hora de cocción añadimos la sal y la pimienta al gusto. Añadimos el chorizo y dejamos que se cocine a temperatura media durante media hora removiendo de vez en cuando.

Retiramos el chorizo y el jamón, y dejamos cocinar las lentejas media hora más hasta que veamos que están en su punto a fuego medio/bajo.

# ENSALADA DE GARBANZOS

*R* / Receta para 4 raciones

## INGREDIENTES

- ½ cebolleta grande
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 bote de garbanzos cocidos (400 gr)
- 1 tomate grande
- 2 latas de atún
- ½ lata de aceitunas negras
- ½ cebolleta grande
- 1 huevo cocido
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de vinagre de vino
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

Comenzaremos con la vinagreta. En un bol cogemos el vinagre, la sal y la pimienta y mezclaremos bien. Cuando esté disuelta la sal y la pimienta, añadiremos tres partes de aceite de oliva virgen extra y volveremos a mezclar bien.

Cocemos el huevo. Mientras está el huevo cociendo, vamos a ir cortando en trozos pequeños la cebolleta y la añadiremos a la mezcla. Una vez que tengamos el huevo cocido, troceamos en cuadraditos pequeños y lo añadimos también a la mezcla. Removemos con todos los ingredientes para que se vayan impregnando de sabor. Reservamos.

En una fuente grande, vamos a añadir los garbanzos enjuagados y escurridos. Iremos añadiendo el resto de ingredientes de nuestra ensalada.

Cortamos en trozos pequeños los pimientos verde y rojo, el tomate, la media cebolleta y las aceitunas. Lo ponemos en la fuente junto a los garbanzos y mezclamos.

Desmenuzamos el atún sin retirar el aceite de la lata. Añadimos a nuestra fuente el aceite e incorporamos el atún. Mezclamos todos los ingredientes.

Solo falta añadir la vinagreta que teníamos reservada a la fuente junto al resto de ingredientes.



# CARNES



Segovia ha sido muy importante como cruce de cañadas y cordelles y ha tenido un gran esplendor como centro de esquila y de fabricación de paños.

Son famosas las preparaciones de asados como pueden ser el lechazo asado o el cochinillo, los más firmes pilares de la gastronomía segoviana.

“La Ruta del Cordero Asado” es una de las arterias del turismo gastronómico de nuestra provincia, que va desde Segovia capital hacia sus maravillosos pueblos como por ejemplo: Torrecaballeros, Turégano, Pedraza, Sepúlveda, Cuéllar, Sacramenia, Riaza, Coca... en todos ellos el lechazo es el plato estrella.

El cordero lechal de Segovia tiene que cumplir unos determinados requisitos muy exigentes. Para garantizar que se alcancen estos requisitos se ha creado la Marca de Calidad del cordero lechal de Segovia, Segolechal. Al igual que el cochinillo, criado en granjas específicas, dedicadas íntegramente a su producción. Su peso oscila entre los 4,5 y los 6,5 kg, y su edad no excederá de las tres semanas, y deberá estar señalizado con la Marca de Garantía en una de sus orejas.

En febrero de 2002 se consigue la protección de calidad bajo la Marca de Garantía “Cochinillo de Segovia”. La primera marca de calidad de la provincia de Segovia.

Los restaurantes segovianos ofrecen también excelentes carnes de vacuno y ternera. La oferta se completa con productos de caza menor como: liebres, conejos, perdices, palomas y aves de corral como el pollo y el pato criados con productos naturales. También hay caza mayor, como el jabalí y además disponemos de otras carnes la de buey y venado, las cuales se presentan en jornadas culinarias dedicadas a dicha especialidad, acompañadas de sabrosos caldos.

Estos productos de primera calidad, han propiciado la aparición de nuevas empresas en el sector gastronómico como es la elaboración de alimentos precocinados, que se consumen en toda la geografía española y se exportan a numerosos países. Estos pueden ser de: cordero y cochinillo, capón, pularda, pato y gallo de corral.

## COCHINILLO ASADO AL ESTILO SEGOVIANO

*R | Receta para 6 raciones*

### INGREDIENTES

- 1 cochinillo Marca de Garantía de Segovia de 4,5 kg - 6,5 kg
- Agua
- Aceite
- Manteca de cerdo fresca
- Sal gorda

Tenemos un cochinillo segoviano de entre 4,5 kg y 6,5 kg que tenga la Marca de Garantía de Segovia, limpio y abierto por la mitad, desde la cabeza hasta el rabo.

En crudo, se le pincha la piel de forma repartida, con ello conseguiremos que no se abombe. Se le echa sal por todo el cochinillo, aceite en las costillas y sobre la piel se unta la manteca. Le ponemos en la bandeja del horno boca abajo, es decir, con la piel hacia arriba. Se echa agua en la bandeja para crear más salsa y se introduce en el horno a unos 180-190° unas 2 horas y media hasta que se le vea bien doradito.



# OREJAS DE COCHINILLO AL VACÍO Y CRUJIENTES CON SALSA DE ZANAHORIAS DE EL CARRACILLO Y JENGIBRE

🍴 | Receta para 4 raciones

## INGREDIENTES

- 24 orejas de cochinillo Marca de Garantía de Segovia
- 2 zanahorias de El Carracillo
- 1 puerro
- ¼ l de caldo de verduras
- Sal
- Pimienta
- Jengibre fresco
- ½ l de aceite de oliva
- ½ l de aceite de girasol fresco (utilizamos este aceite para que no absorban las orejas sabor)
- Una bolsa de vacío de cocción

Introducimos las orejas de cochinillo en la bolsa de vacío con sal y pimienta (sellamos la bolsa). Ponemos en el horno al vapor a 75° durante 5 horas.

Mientras se cocinan las orejas, troceamos lo blanco del puerro y las zanahorias, ponemos con un chorrito de aceite de oliva a pochar, salpimentamos y añadimos el caldo de verduras, cuando esté pasamos por la Thermomix hasta que quede una salsa muy fina.

Sacamos las orejas de la bolsa de cocción y ponemos a calentar el aceite de girasol en un cazo a 180°, freímos las orejas hasta que estén crujientes (2 min).

En un plato trincherero ponemos la salsa, rallamos un poco de jengibre y colocamos encima las 6 orejas de cochinillo por ración.





## SOLOMILLO DE JABALÍ EN REDUCCIÓN DE VINO DULCE PEDRO XIMÉNEZ

*🍷 | Receta para 4 raciones*

### INGREDIENTES

- 200 gr de solomillo de jabalí
- Vino tinto
- Pedro Ximénez (un vasito)
- 1 kg de huesos de jabalí
- Cebollas rojas
- 1 manzana
- Pasta brick
- Romero
- Mantequilla
- Maicena
- Mango
- Agua
- Azúcar
- Coñac

Preparamos el fondo poniendo los huesos del jabalí con dos cebollas enteras y agua al horno durante media hora a temperatura de 200°. Cuando estén asados los ponemos en una cazuela y flambeamos con coñac, añadiendo 2 l de agua y ponemos a cocer durante media hora. Preparamos la salsa poniendo media cebolla picada muy fina, con un poco de mantequilla en una sartén, cuando esté pochada la cebolla, añadimos un vaso de Pedro Ximénez, dejamos cocer hasta que suelte el alcohol y añadimos un vaso de lo que anteriormente hemos preparado. A esto, añadimos maicena disuelta en agua. Dejamos cocer todo durante 5 min aproximadamente y cuando esté un poquito espesa, colamos la salsa con un colador fino o chino. Limpiamos el solomillo de grasa y marcamos a la plancha poco hecho, después añadimos la reducción. Para su guarnición, ponemos un poco de mantequilla en una sartén, pelamos la manzana, la cortamos en taquitos y pochamos un instante. Añadimos el vino tinto (un vasito) con dos cucharadas de azúcar y dejamos cocer 10 min.

La pasta brick la rellenamos de mango y freímos en una sartén o freidora.

El solomillo en salsa lo servimos acompañado de esta guarnición, espolvoreado con romero.

# PESCADOS



Segovia no dispone de pesca propia, puesto que en nuestros ríos serranos de las cercanas cumbres sólo se da la exquisita trucha, de gran calidad y finura en las zonas de Navafría y Valsaín, pero lamentablemente, hoy es muy escaso este producto natural y hay que recurrir a las piscifactorías. No obstante, los restaurantes segovianos disponen de variadas clases de pescado: merluza, rodaballo, bacalao, lenguado, lubina, besugo, emperador... suministrados a diario, como asimismo de mariscos, especialidad de varios establecimientos.

## TRUCHAS AL HORNO

🔪 | Receta para 1 ración

### INGREDIENTES

- Truchas
- Rodajas de limón
- Eneldo seco o fresco
- 3 patatas pequeñas
- ½ pimiento verde y ½ rojo
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en rodajas de un centímetro de grosor. Ponemos en el recipiente del horno un poco de aceite de oliva y las rodajas de patata haciendo una cama. Salpimentamos y metemos al horno a 180° durante 15 min.

Sacamos las patatas del horno y añadimos las rodajas de pimiento. Añadimos más aceite y sal. Volvemos a meter en el horno durante unos 10 min. Terminamos añadiendo las rodajas de tomate y volvemos a hornear unos 5 min.

Mientras se hornea, hacemos unos cortes al pescado en su lomo y les metemos unas rodajas de limón. Acomodamos el pescado encima de la verdura y la patata y regamos con un chorrito de aceite, eneldo, los ajos, sal y pimienta. Horneamos durante unos 7 min.





## BACALAO CONFITADO CON CEBOLLA CAMELIZADA EN REDUCCIÓN DE VINAGRETA DE SOJA, MIEL, ANCHOAS Y NUECES

🍴 | Receta para 1 ración

### INGREDIENTES

- Cebolla
- Mantequilla
- Miel
- Soja
- Nueces
- Vinagre de Módena
- Dulce de frambuesa
- Bacalao desalado
- Aceite de oliva virgen
- Anchoas

Confitamos el bacalao lentamente a unos 80° en aceite de oliva virgen durante 10 min y se reserva.

Pochamos la cebolla con mantequilla, soja y miel y se reserva.

Preparamos una vinagreta con anchoas y nueces, ambas muy picaditas y mezclamos con soja, miel y módena hasta ligar un color y textura densa.

Ponemos la base de cebolla, añadimos el bacalao, cubrimos con más cebolla y rociamos la vinagreta por encima. Por último, adornamos con dulce de frambuesa.

## MERLUZA AL HORNO

*R* / Receta para 4 raciones

### INGREDIENTES

- 8 rodajas de merluza (1,5 kg)
- 1 kg de patatas
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil fresco
- Aceite de oliva virgen extra (el necesario para freír las patatas y un poco para la merluza)
- Sal fina y sal gorda (al gusto)

Preparamos la merluza cortada en rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor dejando la parte final de la cola de una pieza.

Le echamos sal gorda al gusto y dejamos que la vaya absorbiendo.

Cortamos la cebolla en juliana. En una sartén, echamos la cebolla con una lámina de aceite de oliva y salamos ligeramente, a fuego medio durante 10 min, para que se vaya ablandando y nos quede medio hecha antes de meterla al horno. Reservamos.

Cortamos las patatas en panadera. Las ponemos a freír en aceite bien caliente unos 10 min. Reservamos.

Picamos bien finito los ajos y el perejil. En un cuenco, echamos 5 cucharadas de aceite de oliva, los ajos y el perejil y mezclamos bien todo. Reservamos el aliño.

En la bandeja de horno colocamos una base con la cebolla pochada, sobre ella las patatas panadera y finalmente los trozos de merluza. Sobre el pescado vertemos el aliño que tenemos preparado. Horneamos 10-12 min a 180° C.



## CANGREJOS DE RÍO AL ESTILO DE SEGOVIA

*8 / Receta para 4 raciones*

### INGREDIENTES

- 24 cangrejos de río
- 1 cebolla picada
- Ajo
- Laurel
- Unos granos de pimienta
- 1 dl de aceite
- Tomillo
- 1 y ½ l de agua

En un cazo se ponen el agua, la cebolla, el aceite, el ajo, el laurel, la pimienta y el tomillo, se reduce a medio litro y se echan los cangrejos refrescados de antemano sin romperlos. Se sazona y se hierve durante 10 min. Déjese reposar durante 30 min.



## OTRAS RECETAS



## CHORIZO DE LA OLLA

---

No damos cantidades, pues se trata de un plato muy simple, constituido por los excelentes chorizos de la comarca que, cubiertos de grasa de cerdo, los naturales del país conservan en sus hogares dentro de ollas que guardan en un lugar fresco.

En el momento de cocinarlos se extraen de la vasija, se cortan en gruesas rodajas y se colocan éstas en una cazuela, junto con un poco de manteca que ha estado en contacto con ellos. Introdúzcase la cazuela en el horno por espacio de 5 min.

Este plato reclama a gritos un buen tintorro.





## SOPA CASTELLANA

*℞ | Receta para 6 raciones*

### INGREDIENTES

- 100 gr de aceite o manteca de cerdo
- 100 gr de jamón magro picado
- 150 gr de pan del día anterior, en rebanadas. (Si es posible, de hogaza)
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 3 dientes de ajo
- 6 huevos escalfados
- 1 l de caldo o agua
- Unos granos de comino\*

En una sartén se funde la manteca o el aceite y se añaden los ajos. Cuando están ligeramente dorados, se les agrega el jamón y las rebanadas de pan. Se fríe durante 2 min y se echa el pimentón. Se dora y agrega caldo o agua; luego, se sazona y se vierte en seis cazuelitas de barro. Se escalfan los huevos durante 3 min en horno. Sírvasse muy caliente.

\* Los cominos, si gusta su aroma, se echarán cuando la sopa empiece a hervir.

# POSTRES



No hay que perderse los exquisitos dulces que se preparan en la tierra segoviana. El más famoso es el ponche, que con el nombre de “Ponche de Segovia” de cremoso interior y mazapán tostado, se elabora en todos los obradores. También se recomienda saborear: las rosquillas, yemas, dulces de algún convento, florones, soplillos, ciegas, leche frita, torta de chicharrones...y las Delicias de Cuéllar, que han obtenido el premio de Alimentos Artesanos de Castilla y León.

Además de los postres elaborados, al final del verano se pueden degustar frutos silvestres como moras o deliciosas frambuesas que se cultivan en los alrededores de Segovia.



## PONCHE DE SEGOVIA

*℞ | Receta para 10 raciones*

### INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

- 75 gr de harina (preferiblemente de Biscuit)
- 30 gr de azúcar (se puede agregar un poco de agua para ayudar en la mezcla)
- 3 huevos

### INGREDIENTES DEL MONTAJE

- 1 monda de limón
- Jarabe (agua y azúcar)
- Capa de mazapán
- Azúcar glas
- Canela

### INGREDIENTES DEL RELLENO

- ½ l de leche
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de harina (preferiblemente Maicena)
- Yemas de huevo

**ELABORACIÓN DEL BIZCOCHO:** Se baten los huevos y se agrega a continuación el azúcar y la harina. La masa se pone en una bandeja plana y se mete al horno (previamente calentado) durante 10 min a 160°.

**ELABORACIÓN DEL RELLENO:** En un recipiente se baten las yemas junto con el azúcar y la harina; todo esto se añade a la leche con una monda de limón que previamente hemos calentado sin parar de remover hasta que espese.

**MONTAJE:** Se corta el bizcocho en rectángulos, poniendo una capa de bizcocho, el cual hemos emborrachado anteriormente con un jarabe (agua y azúcar), a continuación una capa de crema y seguidamente se espolvorea con un poco de canela; a continuación otra capa de bizcocho en las mismas condiciones que la anterior, es decir, emborrachada en jarabe.

Una vez constituido el bizcocho final con las citadas capas, se recubre toda la estructura con una fina capa de mazapán y todo esto se espolvorea con azúcar glas, procediéndose al adorno del ponche con la ayuda de un hierro al rojo.



## TIRAMISÚ

🍴 | Receta para 10 raciones

### INGREDIENTES

- 500 gr de queso mascarpone
- 3 huevos
- 300 gr de bizcochitos
- 150 gr de azúcar
- 125 ml de café
- 40 ml de licor de almendra (amaretto)
- Cacao puro

Primero separamos en dos boles las claras y las yemas de los huevos. Añadimos la mitad del azúcar a las claras y batimos con la batidora de varillas hasta que queden a punto de nieve. Reservamos.

Añadimos a las yemas el resto del azúcar y sin necesidad de limpiar las varillas, batimos hasta que blanqueen y no se aprecien los granos de azúcar. Añadimos unas cucharadas de queso mascarpone y batimos hasta integrar. Repetimos hasta haber integrado todo el queso mascarpone.

Incorporamos las claras poco a poco y mezclamos con movimientos envolventes hasta terminar con todas las claras y obtener una crema esponjosa y suave.

Vertemos el café sin azúcar y el licor de almendra en un plato hondo. Sumergimos con rapidez, uno a uno, los bizcochitos y los dejamos en la bandeja, uno al lado del otro, hasta cubrir toda la base. Partimos los bizcochitos si es necesario para cubrir todos los espacios. Extendemos la mitad de la crema que hemos preparado con el queso y los huevos por encima de los bizcochitos. Alisamos bien la superficie.

Colocamos otra capa de bizcochitos mojados en el café y cubrimos con el resto de la crema. Dejamos la superficie tan lisa como sea posible. Cubrimos la fuente o molde con un film de cocina y guardamos en la nevera por lo menos durante 6 horas hasta que se asiente.

Retiramos el film con cuidado. Con la ayuda de un colador, espolvoreamos con cacao puro toda la superficie del tiramisú.

# PASTEL DE SAN FRUTOS

8 | Receta para 12 raciones

## INGREDIENTES

- ½ l de agua
- 100 gr de manteca
- 10 gr de sal
- 180 gr de harina
- 7 huevos
- 75 gr de azúcar
- 20 gr de maicena
- 50 gr de nata montada
- 1 vaso de leche
- Vainilla
- Mermelada de manzana
- Nata
- Almendra troceada
- Figura de un pajarito

## ELABORACIÓN DE LA BASE

En una cazuela cocer ¼ l de agua, sal y manteca. Añadir 150 gr de harina y remover hasta hacer una pasta. Después, incorporamos 5 huevos hasta conseguir una textura cremosa. Poner la mezcla en una manga pastelera y echarlo en moldes circulares de aluminio. Hornear 10 min a 250°. Cuando esté dorado, sacar y dejar enfriar.

## ELABORACIÓN DE LA CREMA

Apartamos un vaso de leche con la maicena, 75 gr de azúcar, 2 huevos y la vainilla hasta hacer una papilla que incorporaremos a la leche cociendo y dejamos que vuelva a cocer. Una vez fría; mezclar la nata montada, poner en una manga pastelera y echar a la base. Rociar con azúcar por encima y caramelizar con un soplete. Untar con mermelada de manzana y decorar con almendra troceada y un poco de nata simulando un nido y colocamos el adorno del pajarito.



**BEBIDAS**



## VINOS

En la provincia se pueden distinguir 3 grandes zonas de importancia vitivinícola:

La D.O. Rueda, situada al noroeste, es una zona especializada en la elaboración de vinos blancos con uva verdejo. Sus bodegas se encuentran en: Aldeanueva del Codonal, Montejo de Arévalo, Nieva y Santiuste de San Juan Bautista.

La D.O.P. Valtiendas tiene vinos elaborados con la misma variedad y con las mismas técnicas que en la D.O. Ribera del Duero. Las bodegas se concentran en: Navalilla, Sacramenia y Valtiendas. La D.O. Ribera del Duero produce vinos de gran calidad gracias a los rigurosos procesos de elaboración y control. La provincia cuenta con dos bodegas en: Aldehorno y Montejo de la Vega del Serrezuela.

Los vinos acogidos a la mención Vinos de la Tierra de Castilla y León son aquellos que se elaboran con la uva que procede de los municipios de la región.

## LICORES

Otra imagen emblemática de Segovia es la del anís La Castellana, licor que se fabrica desde hace más de cien años. Más recientemente en Palazuelos de Eresma se empezó a fabricar whisky, que se comercializa con la marca Whisky DYC. Después está "Bravo", una bebida que representa la ciudad de Segovia, un licor premium basado en la esencia del ponche segoviano, postre que abandera el menú típico segoviano y los licores artesanos Los Pinares que se elaboran en el pueblo segoviano de Samboal dentro de la comarca "Tierra de Pinares".

## AGUA

En la falda de la Sierra de Guadarrama se envasa el agua mineral Bezoya.

## CERVEZAS ARTESANALES

Son deliciosas las cervezas elaboradas de forma artesanal, amables, naturales y excelentes, utilizando materias primas y equipos de calidad, producidos lo más cerca posible de nuestro entorno.

**MARCAS  
DE GARANTÍA  
Y OTROS**





## “ALIMENTOS DE SEGOVIA”

La marca “Alimentos de Segovia” es una agrupación de empresas agroalimentarias segovianas que hacen de la calidad de sus productos una seña de identidad, ya que son muchas las empresas que trabajan uniendo tradición, innovación y extraordinarias materias primas, todo ello unido a una esmerada elaboración.

[www.alimentosdesegovia.com](http://www.alimentosdesegovia.com)

Tel. 921 429 559



## ASOCIACIÓN “AJO DE VALLELADO”

La asociación para la promoción del Ajo de Vallelado formada por 24 socios fue creada con la finalidad de poner en valor las numerosas cualidades del ajo; un ajo blanco y brillante, de textura crujiente y aromática y muy persistente en la boca, distinguiéndose por su uniformidad y el gran tamaño de sus dientes. No están adosados como en otras variedades, por lo que son más fáciles de separar y limpiar. Asociación “Ajo de Vallelado”

Tel. 617 057 618



## D.O. RIBERA DEL DUERO

Roza nuestra provincia en su extremo norte. La variedad predominante es la de tempranillo, admitiendo también en menor producción las variedades cabernet-sauvignon, merlot, malbec, garnacha y albillo. La puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador, han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

[www.riberadelduero.es](http://www.riberadelduero.es)

Tel. 947 541 221



## D.O. RUEDA

Situada al noroeste, en la Campiña Segoviana y la de mayor tradición en nuestra provincia. Se trata de la denominación de origen vitivinícola más antigua de Castilla y León del año 1980, tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autóctona, la uva verdejo.

*www.doruada.com*  
*Tel. 983 868 248*



## D.O.P. VINOS DE CALIDAD DE VALTIENDAS

Es la más joven y está situada en el extremo norte. Actualmente las bodegas de la zona se concentran en Valtiendas, que da nombre a estos vinos segovianos, elaborados con la misma variedad y con las mismas técnicas que en la D.O. Ribera del Duero. La Asociación Profesional de Uva y Vino de Valtiendas fue creada en 2004.

*www.navaltallar.com*  
*Tel. 91 676 24 61*



## VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

La Denominación de Origen Vinos de la Tierra de Castilla y León surge a raíz del impulso de grandes bodegueros tradicionales, esta D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León posee una gran cultura del vino, probablemente la más rica de la península, ya que en su haber, encontramos bodegas de más de cien años, sus vinos destacan por la calidad y por una gran materia prima, rica en variedades de uvas diferentes, como pueden ser las variedades de uvas blancas como la Verdejo, o las variedades Tempranillo, Tinta de Toro y Prieto picudo entre otras.

Esta clasificación de vinos de la Tierra de Castilla y León nace con la intención de amparar a vinos, bodegueros y bodegas de calidad que no se encuentran amparadas en ninguna otra Denominación de Origen en todo el territorio castellanoleonés.



## I.G.P. CHORIZO DE CANTIMPALOS

La I.G.P. Chorizo de Cantimpalos surgió como necesidad de protección de un producto típico de la zona, originario de toda una comarca que le ha dado nombre, esta marca además de garantizar la protección del Chorizo de Cantimpalos, fomenta los hábitos de consumo tradicionales, lo promociona a nivel nacional e internacional y defiende los intereses de los operadores integrantes de la I.G.P.

*[www.chorizodecantimpalos.org](http://www.chorizodecantimpalos.org)  
Tel. 921 143 450*



## JUDIÓN DE LA GRANJA

Esta legumbre cuenta con la Marca de Garantía “Judión de La Granja” desde 2013.

La Marca pretende continuar promoviendo la conservación, rehabilitación, recuperación y puesta en valor de este producto como elemento decisivo en el desarrollo local y provincial.

Este distintivo de calidad, ampara aquellas judías secas, separadas de la vaina de la variedad *Phaseus coccineus*, blancas, largas, sanas y enteras destinadas al consumo humano.

*[www.eljudion.lagranja-valsain.com](http://www.eljudion.lagranja-valsain.com)  
Tel. 921 470 018*



## PROCOSE

El cochinitillo de Segovia tiene toda la garantía de que se cría exclusivamente en la provincia de Segovia, pasando estrictos controles de calidad, cada uno de ellos portando identificadores de la Marca de Garantía Cochinitillo de Segovia. Este marchio asegura una trazabilidad controlada y de calidad del producto.

*Asociación para la Promoción  
del Cochinitillo de Segovia (PROCOSE)  
[www.cochinillodesegovia.es](http://www.cochinillodesegovia.es)  
Tel. 921 431 861*



## SEGOLECHAL

La I.G.P. Lechazo de Castilla y León nace con la inquietud de los productores de lechazos, comercializadores, mayoristas, mataderos, carniceros, hosteleros que incluyen esta asociación por dotar de reconocimientos de calidad a nuestro lechazo.

El lechazo se obtiene de razas autóctonas cuya perfecta adaptación al medio y sistema de crías tradicionales, respetando el medioambiente, es lo que hace que tenga una calidad excelente.

En Segovia, se ha creado la Asociación para la Promoción del Lechazo de Segovia "Segolechal" para salvaguardar, promocionar y comercializar el Lechazo de Castilla y León en nuestra provincia.

*Tel. 921 520 827 / 659 106 247*



## MARCA DE GARANTÍA DEL GARBANZO

La calidad del garbanzo de Valseca es conocida desde hace siglos. No en vano, existen referencias a este producto en el Diccionario de Pascual Madoz del s. XIX. Un garbanzo color blanco-crema, gordo y de textura suave y mantecosa. Con esta iniciativa que ha culminado en la concesión de la Marca de Garantía, se pretende un reconocimiento y se sientan las bases para la preservación de sus cualidades.

*Tel. 921 493 155*





saboreasegovia

TASTING SEGOVIA



Saborea Segovia, integrada en Saborea España, se erige como un Club de Producto con proyección internacional en el que puede participar todo el entorno empresarial dedicado a la gastronomía de Segovia y su provincia.

Promocionar la gastronomía española fuera de nuestras fronteras es el objetivo de Saborea España, que se posiciona como la primera plataforma nacional para potenciar el turismo desde la gastronomía y transformar productos gastronómicos en experiencias turísticas. Entre las ventajas de pertenecer a este club de producto, figura la participación en ferias y presentaciones nacionales e internacionales a las que acude Saborea Segovia de la mano de Saborea España.

Forman parte de Saborea Segovia el Ayuntamiento de Segovia, la Empresa Municipal de Turismo, Prodestur Segovia Turismo, Alimentos de Segovia, estos dos últimos pertenecientes a la Diputación de Segovia y la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS).

Las empresas clasificadas en las categorías de restaurantes y cafeterías, tiendas delicatessen y productores, podrán obtener el sello de Saborea Segovia tras una evaluación realizada siguiendo los criterios establecidos por Saborea España.

Saborea España cuenta con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo y agrupa en la actualidad un total de 20 destinos, entre los que se encuentra Segovia.

## CONVOCATORIAS GASTRONÓMICAS

### FEBRERO

- 5 Días de El Dorado
- Jornadas del Lechazo de Sacramenia  
*Rte. Asador Maribel*
- Jornadas Gastronómicas de la Trufa Melanosporum  
*Rte. Casa Silvano - Maracaibo*
- Festival Gastronómico del Arroz  
*Rte. La Matita*  
COLLADO HERMOSO
- Jornadas de la Carne de Buey  
*Rte. La Brasería de Cuéllar*  
CUÉLLAR
- Jornadas de Tapas "Entre Cucharas y Pucheros"  
CUÉLLAR
- Matanza Popular  
FUENTERREBOLLO
- Concurso de Tapas "Judión de La Granja"  
LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO
- Festival de Exaltación del Botillo  
*Rte. La Casona del Mesonero*  
PALAZUELOS DE ERESMA
- Jornadas Gastronómicas de Villa y Tierra de Cuéllar  
CUÉLLAR
- Jornadas "Entre Cucharas y Pucheros"  
CUÉLLAR
- Jornadas de la Carne de Buey  
*Rte. La Brasería de Cuéllar*  
CUÉLLAR
- Jornadas Gastronómicas de los Gabarreros  
EL ESPINAR
- Matanza Popular  
NAVA DE LA ASUNCIÓN
- Matanza Popular  
SAUQUILLO DE CABEZAS

### ABRIL

- Jornadas de Exaltación del Bacalao  
*Rte. El Rincón del Tuerto Pirón*  
CABAÑAS DE POLENDOS
- Feria del Chorizo  
CANTIMPALOS
- Concurso de Tapas de Primavera  
EL ESPINAR
- Fiesta de la Rosquilla  
FUENTERREBOLLO
- Concurso de Tapas de Primavera  
LA LASTRILLA
- Ruta de la Tapa de Primavera  
PALAZUELOS DE ERESMA
- Feria del Vino y el Queso Segoviano  
SEPÚLVEDA

### MARZO

- Jornadas del Lechazo de Sacramenia  
*Rte. Asador Maribel*
- Matanza Popular  
COCA



## MAYO

- Semana de Turismo y Gastronomía
- Jornadas Gastronómicas del Bacalao  
*Rte. La Cocina de Segovia, H. Los Arcos*
- Rally de la Tapa y Caña Briquera  
CANTALEJO
- Jornadas del Jamón Ibérico Eresma  
COCA
- Feria de Artesanía y Gastronomía  
LA LOSA
- Certamen de Exaltación del Garbanzo  
VALSECA

## JUNIO

- Semana de Cocina Segoviana
- Certamen Tapas Decalles
- Día Mundial de la Tapa
- Festival Gastronómico del Parro  
*Rte. La Matita*  
COLLADO HERMOSO

## JULIO

- Feria de la Cerveza Artesana  
SAN CRISTÓBAL DE SEGOVIA
- Feria de Artesanía y Alimentación "Vilorio Sierte"  
CANTALEJO
- Jornadas Gastronómicas del Arroz  
*Rte. El Portón de Javier*  
MARUGÁN
- Feria de Cerveza Artesana  
SEBÚLCOR
- Feria de Alimentación y Artesanía "Feria del Ajo"  
VALLELADO

## AGOSTO

- Feria de Artesanía y Gastronomía  
FUENTERREBOLLO
- Judiada de La Granja  
LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO
- Feria del Tomate  
MARTÍN MUÑOZ  
DE LAS POSADAS
- Mercado de la Miel  
TEJARES DE FUENTIDUEÑA

## SEPTIEMBRE

- Feria del Jamón
- De Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia
- Jornadas Gastronómicas del Arroz  
*Rte. La Cocina de Segovia, Hotel Los Arcos*
- Degustación Popular del Garbanzo  
*Rte. El Rincón del Tuerto Pirón*  
CABAÑAS DEL POLENDOS
- Concurso de Tapas "Villa de Cuéllar"  
CUÉLLAR
- Jornada Técnica del Garbanzo  
VALSECA
- Fiesta de la Vendimia  
VALTIENDAS

## OCTUBRE

- De Tapas-Peketapas y Cócteles por Segovia
- Jornadas Gastronómicas del Arroz  
*Rte. La Cocina de Segovia, Hotel Los Arcos*
- Jornadas de Setas  
*Rte. Casa Silvano - Maracaibo*

- Jornadas Micológicas  
FUENTERREBOLLO
- Concurso de Tapas  
SAN CRISTÓBAL DE SEGOVIA

## NOVIEMBRE

- Tapa DeCuchara
- Otoño Enológico  
*Fundación Caja Rural*
- Jornadas de Setas  
*Rte. Casa Silvano - Maracaibo*
- Jornadas Micológicas  
CHATÚN
- Jornadas Gastronómicas de Caza  
*Rte. La Matita*  
COLLADO HERMOSO
- Concurso de Tapas de San Andrés  
CUÉLLAR
- Concurso de Tapas de Otoño  
EL ESPINAR
- Jornadas Micológicas  
FUENTERREBOLLO
- Certamen Pincho y Tapa Medieval  
PEDRAZA



- Jornadas de Tapas Micológicas  
"Villa de Sepúlveda"  
SEPÚLVEDA

## DICIEMBRE

- Tapas Calientes por San Andrés  
CANTALEJO
- Feria de Alimentación y del Regalo  
FUENTEPELAYO
- Feria del Queso y del Vino  
LA LOSA
- Ruta de la Tapa y Cóctel  
PALAZUELOS DE ERESMA
- Feria Agroalimentaria  
SACRAMENIA
- Jornadas de Tapas Navideñas  
"Sepúlveda Sabor a Navidad"  
SEPÚLVEDA

## JORNADAS GASTRONÓMICAS

- Buscasetas  
(noviembre)
- De Tapas por Castilla y León

- Jornadas Gastronómicas "Cocinando los Quesos de Castilla y León"  
(abril)
- Food Trucks  
(mayo)
- Jornadas del Puchero  
(enero, febrero y marzo)
- Semana de Cocina y Jóvenes Cocineros  
(sin fecha concreta)
- Jornadas Gastronómicas "12 Meses 12 Tapas 12 Vinos"  
(un fin de semana al mes)  
COCA
- Fiesta Gastronómica de la Matanza  
(de octubre a marzo)  
*Rte. Venta Magullo*  
LA LASTRILLA
- Nava Tapas  
(sin fecha concreta)  
NAVA DE LA ASUNCIÓN
- Fiesta Gastronómica de la Matanza  
(enero, febrero, marzo y abril)  
*Rte. La Venta Vieja*  
ORTIGOSA DEL MONTE
- Jornadas Gastronómicas de la Cocina Asturiana  
*Rte. Santana Hotel*  
PALAZUELOS DE ERESMA



## NUESTRAS PUBLICACIONES

### COLECCIÓN DE PRODUCTOS

#### Deporte y Aventura

- Turismo Activo
- Turismo de Senderismo
- Fichas de Senderismo
- Camino de Santiago desde Madrid
- Camino de San Frutos
- Cicloturismo
  - Pedaleando por Segovia
  - Rutas por Carretera
  - Rutas BTT
  - Fichas BTT
  - Plano Pedaleando por Segovia

#### Turismo Arqueológico

#### Turismo de Eventos

#### Turismo Familiar

#### Turismo Industrial

- Plano de Artesanos de la Provincia
- Turismo Enológico
- **Turismo Gastronómico**
- Turismo Patrimonio Industrial

#### Turismo Monumental

#### Turismo Religioso

#### Turismo de Congresos y Reuniones

#### Observación de la Naturaleza

- El Pequeño Gigante de la Sierra 
- El Bosque Domesticado 
- Testigos de Otro Tiempo 
- El Señor de las Aguas 

#### Parques Naturales y Nacional

### VIDEOS

- Turismo de Segovia. De todo para todos
- Segovia. Tierra de Culturas

### LOCALIDADES

- Aguilafuente 
- Ayllón
- Cabañas de Polendos
- Cantalejo
- Carbonero el Mayor
- Coca
- Cuéllar
- El Espinar
- Fuentidueña
- La Granja de San Ildefonso
- Maderuelo
- Martín Muñoz de las Posadas
- Navafría
- Pedraza
- Prádena
- Riaza
- Sacramenia
- Santa María la Real de Nieva
- Sepúlveda 
- Torrecaballeros 
- Turégano 
- Villacastín

### OTROS PLANOS Y FOLLETOS

- Encierros Campestres
- Horizonte de Emociones
- Horarios de Monumentos
- Mapa de la Provincia
- Museo Etnológico de Bercial
- Museos de Otones de Benjumea
- Plano de Recursos Turísticos
- Ruta de Isabel La Católica
- Ruta de San Medel
- San Vicente Ferrer
- Segovia, Patrimonio de la Humanidad 
- Segovia, un Lugar de Película
- Turismo Segovia 

## GRUPOS DE ACCIÓN LOCAL

**AIDESCOM.**  
**CAMPIÑA SEGOVIANA**  
Tel. 921 594 220  
[www.aidescm.org](http://www.aidescm.org)

**CODINSE**  
Tel. 921 556 218  
[www.codinse.com](http://www.codinse.com)

**SEGOVIA SUR**  
Tel. 921 449 059  
[www.segoviasur.com](http://www.segoviasur.com)

**HONORSE.**  
**TIERRA DE PINARES**  
Tel. 921 143 422  
[www.tierradepinares.es](http://www.tierradepinares.es)



## OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

### CAPITAL

**PRODESTUR SEGOVIA TURISMO**  
San Francisco, 32. 40001 Segovia  
Tel. 921 466 070  
www.segoviaturismo.es  
info@prodestursegovia.es

**OFICINA DE TURISMO**  
Pl. Mayor, 10. 40001 Segovia  
Tel. 921 460 334  
Fax. 921 460 330  
www.turismocastillayleon.com  
oficinadeturismodesegovia@jcy.es

**CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES**  
Azoguejo, 1. 40001 Segovia  
Tel. 921 466 720 / 21 / 22  
Fax. 921 466 724  
www.turismodesegovia.com  
info@turismodesegovia.com

### OTROS PUNTOS DE INFORMACIÓN

**LA MURALLA**  
Pl. del Socorro, 2 y 3. 40001 Segovia  
Tel. 921 461 297  
www.redjuderías.org

**ESTACIÓN DE AUTOBUSES**  
Po. Ezequiel González, s/n. 40002 Segovia  
Tel. 921 436 569  
informacion.estacion@turismodesegovia.com

**ESTACIÓN DEL AVE**  
Estación Segovia-Guiomar  
Paseo Campos de Castilla, s/n. 40006 Segovia  
Tel. 921 447 262  
informacion.ave@turismodesegovia.com

**ASOCIACIÓN DE GUÍAS OFICIALES DE TURISMO DE SEGOVIA**  
Tel. 685 258 179  
www.guiasdeturismodesegovia.es  
info@guiasdeturismodesegovia.es

### TAXIS

**RADIO TAXI**  
Tel. 921 445 000  
www.radiotaxisegovia.es

**TAXIS RURALES**  
Tel. 645 836 373  
www.segotaxirural.com

### PROVINCIA

**AYLLÓN**  
**OFICINA DE TURISMO DE VERANO:**  
Iglesia de San Miguel  
Pl. Mayor, s/n. 40520 Ayllón  
Tel. 680 717 278  
www.ayllon.es  
turismo@ayllon.es

**OFICINA DE TURISMO DE INVIERNO:**  
Palacio Obispo Vellosillo  
Palacio de Vellosillo, 1. 40520 Ayllón  
Tel. 921 553 916 / 680 717 278  
www.ayllon.es  
turismo@ayllon.es

**CABAÑAS DE POLENDOS**  
Pl. de las Caravas, s/n  
40392 Cabañas de Polendos  
turismodecabanas@gmail.com

**COCA**  
Avda. Banda Música, s/n  
(Frente al Castillo). 40480 Coca  
Tel. 661 334 590  
www.ayuntamientodecoca.com  
oficinaturismococa@gmail.com

**CUÉLLAR CASTILLO**  
Palacio, s/n. 40200 Cuéllar  
Tel. 921 142 203  
www.cuellar.es  
turismo@aytocuellar.es

**CENTRO DE TENERÍAS**  
Concepción, s/n. 40200 Cuéllar  
Tel. 921 142 001  
tenerias@aytocuellar.es

**EL ESPINAR**  
Pl. de la Constitución, 1. 40400 El Espinar  
Tel. 921 181 342  
www.elespinar.es  
turismo@aytoelespinar.com

**LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO**  
Paseo de los Dolores, 1 (Edificio del Ayto.)  
40100 La Granja de San Ildefonso  
Tel. y Fax. 921 473 953  
www.turismorealitiodesanildefonso.com  
info@turismorealitiodesanildefonso.com

**MADERUELO**  
De Arriba, 5. 40554 Maderuelo  
Tel. 921 556 089  
www.maderuelo.com  
turismaderuelo@gmail.com

**PEDRAZA**  
Real, 3. 40172 Pedraza  
Tel. 921 508 666  
www.pedraza.info  
turismo@pedraza.info

**PRÁDENA**  
Virgen del Rosario, s/n. 40195 Prádena  
Tel. 674 146 726  
www.pradena.es/turismo  
turispradena@hotmail.com

**RIAZA**  
Pl. Mayor, 1. 40500 Rianza  
Tel. 921 550 430  
www.riaza.es  
oficinaturismo@riaza.es

**SEPÚLVEDA**  
Pl. del Trigo, 6. 40300 Sepúlveda  
Tel. 921 540 425  
www.turismosepulveda.es  
turismo@sepulveda.es

**VILLACASTÍN**  
Pl. Mayor, 1 (junto Ayto.). 40150 Villacastín  
Tel. 921 198 547  
www.villacastin.es  
turismovillacastin@gmail.com

# TURISMO GASTRONÓMICO

PROVINCIA DE  
**Segovia**  
*Naturalmente!*



921 466 070  
segoviaturismo.es



Diputación  
de Segovia

921 113 300  
dipsegovia.es



CASTILLA Y LEÓN

es vida

902 203 030  
turismocastillayleon.com