



Stand Diputación Provincial de Zamora - Xantar 2023 **Programa de Degustaciones**

Jueves 2 de noviembre:

- Ancas de rana de Carbellino de Sayago al ajoarriero de Ajo Zamorano y fritada de Tomate de Aliste.
- Espárragos de Fuentesauco en vinagreta caliente de Setas de Sanabria.
- Paquito con pan elaborado con Harina Tradicional Zamorana y Lechazo Castilla y León, desmigado y escabechado, en una reducción de su asado, con cebolla de Zamora encurtida y Pimiento asado de Fresno y Benavente con alioli.
- Arroz con leche de Lecha Gaza y Pistacho Zamorano con una geleé de moras del municipio de Almendra.

Viernes 3 de noviembre:

- Garbanzos de Fuentesauco con sobrasada ibérica de Corrales del Vino.
- Huevos Camperos de Villalpando, rellenos con pimientos de Fresno y Benavente y Queso viejo de oveja D.O. Zamorano.
- Paté de lenteja de Tierra de campos, sobre una tosta de pan elaborada con Harina Tradicional Zamorana con Chorizo Zamorano al vino tinto de
- Toro y miel de Aliste y Aceite de Oliva Virgen Extra de Fermoselle.
- Boletus de jara salteado y pilpileado con Jamón Serrano de Toro.
- Bola de Leche frita, de Harina Tradicional Zamorana, Huevos Camperos de Villalpando y Lecha Gaza.

Sábado 4 de noviembre:

- Ancas de rana de Carbellino de Sayago al ajoarriero de Ajo Zamorano y fritada de Tomate de Aliste.
- Espárragos de Fuentesauco en vinagreta caliente de Setas de Sanabria.
- Paquito con pan elaborado con Harina Tradicional Zamorana y Lechazo Castilla y León, desmigado y escabechado, en una reducción de su asado, con cebolla de Zamora encurtida y Pimiento asado de Fresno y Benavente con alioli.
- Arroz con leche de Lecha Gaza y Pistacho Zamorano con una geleé de moras del municipio de Almendra.

Domingo 5 de noviembre:

- Garbanzos de Fuentesauco con sobrasada ibérica de Corrales del Vino.
- Huevos Camperos de Villalpando, rellenos con pimientos de Fresno y Benavente y Queso viejo de oveja D.O. Zamorano.
- Paté de lenteja de Tierra de campos, sobre una tosta de pan elaborada con Harina Tradicional Zamorana con Chorizo Zamorano al vino tinto de Toro y miel de Aliste y Aceite de Oliva Virgen Extra de Fermoselle.
- Boletus de jara salteado y pilpileado con Jamón Serrano de Toro.
- Bola de Leche frita, de Harina Tradicional Zamorana, Huevos Camperos de Villalpando y Lecha Gaza.

Maridajes con vinos:

Cada una de las anteriores elaboraciones, serán maridadas con los vinos de sus denominaciones de origen.

- o Vinos Campesino D O Toro 8 meses en barrica.
- o Blanco por definir de D O Tierra del vino de Zamora o D O Arribes.
- o Rosado Bodegas Otero D O Valles de Benavente.
- o Vermut Abadía de Aribayos de Moraleja del Vino.

A los fogones de estas degustaciones podréis encontrar a:

- **Carlos Rubia Campo**, Profesor de Cocina y Pastelería del Instituto de Formación Profesional Ciudad de Zamora.
- **Tamara R. Salvador Morillo**, Profesora de Servicios en Restauración del Instituto de Formación Profesional Ciudad de Zamora.
- **Francisco Miguel García**, de Catering Principal de Zamora y El Rincón de la Alacena.

