



La manduca

Tras los fogones

Si tenemos en cuenta las fechas en las que nos encontramos, y aprovechando que el frío aún arrecia en los pueblos del territorio, qué mejor manera que entrar en calor y de dar un capricho al paladar con una receta que causa furor en la zona, que aunque no deja de ser un cocido, tiene unas particularidades y curiosidades que no deben perderse de vista.

Ya se sabe que en España, por suerte, tenemos una extensa variedad de cocidos, que va desde el afamado cocido madrileño hasta otros menos populares pero igual de maravillosos: el cocido montañés, el puchero andaluz, el cocido lebaniego, la escudella catalana, etc. Y, por supuesto, sobra decir que cada uno de ellos se diferencia del resto por los ingredientes que emplea, la forma de elaborarlos y el número de vuelcos o su orden a la hora de servir los distintos platos.

Pues bien, lo que muchas personas aún no saben es que en la localidad de Villamayor de Campos La Casa del Trotamundos rinde homenaje al cocido de Tierra de Campos con una receta que parte de una cuidada selección de ingredientes regionales. Es precisamente Luis Pineda, responsable de este hotel rural cinco estrellas, quien nos cuenta los secretos de la elaboración de esta propuesta gastronómica.

Tocino, hueso de espinazo, morcillo de ternera, chorizo fresco, berza rehogada y patata. Damos fe de que la materia prima de primerísima calidad se percibe ya en el primer bocado, al igual que el toque singular a las carnes, que proceden de la matanza que la propia casa realiza. Pero hay más: el garbanzo de Fuentesauco. En este caso esta legumbre no procede de Tierra de Campos, y sí de otra comarca de la provincia de Zamora, como es La Guarena. Sin duda, esta variedad es una de las más representativas de territorio nacional y de las que puede



El cocido de La Casa del Trotamundos apuesta por la materia prima de primera calidad, la tradición y una pizca de innovación.



EL COCIDO DE TIERRA DE CAMPOS QUE NO DEBES PERDERTE

La Casa del Trotamundos, en Villamayor de Campos, ofrece una preparación 'única' para su cocido de Tierra de Campos, que busca consolidarse como abanderado entre los platos de cuchara de la zona

presumir Castilla y León. Con el reconocimiento de Indicación Geográfica, se caracterizan por presentar un pico curvo y pronunciado, un color crema y una piel de rugosidad intermedia, sin manchas. Una vez cocidos son mantecosos y piel blanda.

También, descubrimos otra de las claves para que este cocido de Tierra de Campos alcance la excelencia: los rellenos, que el comen-

sal podrá degustar en la propia sopa, o parte. En este punto aparece el punto de innovación en este plato tan característico. «Preparamos los rellenos al estilo falafel, una forma de elaborar el producto que surge gracias a nuestros viajes por países como Siria o Jordania», explica Luis Pineda. Asimismo, reconoce que «el cocido es un plato laborioso al que hay que dedicarle tiempo porque necesita varias ho-

ras de cocción». Esta sabrosísima joya de la cocina terracampina tiene en esta casa su dulce colofón con algún producto típico de panadería, como su inimitable tarta de hojaldre de manzana.

El responsable de La Casa del Trotamundos aboga por este plato típico de la zona que «queremos convertir en icono nuestra propuesta gastronómica; y por lo tanto, a Villamayor de Campos como

destino ineludible para disfrutar del cocido de Tierra de Campos».

Un plato que todas aquellas personas que se acerquen a Villamayor de Campos podrán disfrutar en las espectaculares instalaciones de este hotel rural, su pinar o bodega. Todo ello, regado por vino de Matarromera de Ribera de Duero, que precisamente coincide con la almazara en la que se prepara el aceite de oliva virgen extra (AOVE) Olivas de Campos, la que es otra de las marcas de esta casa.

LECHAZO CASTELLANO

A estas alturas ya ha quedado claro que ningún amante de la cocina castellana debe perderse este cocido de Tierra de Campos; sin embargo, La Casa del Trotamundos ofrece también un lechazo, que sin duda, puede convertirse en refugio de los paladares más exigentes.

Ambas propuestas pueden encargarse a través del número de teléfono 697 806 521. Además, Luis Pineda anuncia que «muy pronto habrá un cambio absoluto a nivel digital, tanto en la página web www.casadelrotamundos.com y las redes sociales.

www.somostierradecampos.com

CONCILIAR EN EL MEDIO RURAL

Servicio rural de canguro para emergencias

La Asociación **Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos** lleva 30 años trabajando en y por el medio rural, detectando necesidades sin cubrir y aportando los medios para reducirlos. Fruto de este trabajo es el servicio que ofrecerá a partir del 2 de enero de 2021, un **servicio de canguro para emergencias**.

Sabemos lo difícil que es conciliar en nuestro pueblo ante situaciones de emergencia o imprevistos, sobre todo si no contamos con familiares o amistades que puedan ayudarnos

Si necesitas que alguien se ocupe de tus hijas e hijos en alguna situación puntual provocada por la pandemia, por enfermedad o por cualquier otra necesidad sobrevenida

¡Llamanos!
983 725 000

Organiza: **Colectivo para el Desarrollo Rural de Tierra de Campos**
Cofinancia: **NOS IMPULSA**
Colabora: **Junta de Castilla y León**, **cyigesglobal.s.l.**, **asociación rural**