



**GUÍA** del

# *Cocido*

**ALIMENTOS** de **VALLADOLID**



**DIPUTACIÓN  
DE VALLADOLID**



**ALIMENTOS  
DE VALLADOLID**  
*A gusto de todos*



*es tiempo de*

**Otoño, el frío acecha y el sol se aleja; y no hay nada más reconfortante que un buen plato de cuchara. Es tiempo de legumbre, en cualquiera de sus variantes y sacramentos.**

**Por encima de todas, el cocido es el plato estrella de muchos establecimientos de Valladolid y provincia. Ya saben, cocido castellano: sopa, garbanzos (acompañado de las verduras) y las carnes.**

**En Valladolid, el clima nos obliga a alimentarnos con platos calientes para afrontar los secos fríos de invierno.**

**Para ello, que mejor que sentarse a la mesa con amigos y familia a disfrutar de un completo cocido que, además de calentarnos el alma y los huesos, nos aporta una comida muy completa y alejada a lo que muchos piensan, es una receta sana y llena de nutrientes.**

**28 establecimientos de la capital y provincia de Valladolid nos presentan sus recetas de cocido para invitar a todos aquellos que busquen tradición y plato de cuchara al sentarse a sus mesas.**

**Puedes visitar todos los establecimientos, sin prisa, servilleta en rodilla y cuchara lista...**

**Esta guía gastronómica pretende dar serenidad a nuestras ajetreadas rutinas y disfrutar con amigos.**

**¡Buen provecho!**

*Cocido*



# establecimientos

- 1. Restaurante Foodsión** Arrabal de Portillo
- 2. Restaurante La Barbería** Arroyo de la Encomienda
- 3. Bodega Restaurante Valle Esgueva** Castronuevo de Esgueva
- 4. Finca Puentes Mediana** Hornillos de Eresma
- 5. Restaurante Maryobeli** Cogeces del Monte
- 6. Restaurante Lienzero** Matapozuelos
- 7. Restaurante La Rúa** Medina de Rioseco
- 8. Restaurante El Caballero de Olmedo** Olmedo
- 9. Mesón El Harreñal** San Pedro Latarce
- 10. Restaurante El Bohío** Simancas
- 11. Restaurante El Refugio del Pago** Tiedra
- 12. Restaurante Nuestro Sitio** Tordesillas
- 13. Bar El Primero** Valladolid
- 14. Bar La Teja** Valladolid
- 15. Cafetería Moka** Valladolid
- 16. Cantina La Puñeta** Valladolid
- 17. Menganita de cual** Valladolid
- 18. Hotel Silken Juan de Austria** Valladolid
- 19. Restaurante Ángela** Valladolid
- 20. Restaurante El Bisturí** Valladolid
- 21. Restaurante El Cortijo** Valladolid
- 22. Restaurante 5 Gustos** Valladolid
- 23. Restaurante Herbe** Valladolid
- 24. Restaurante Las Kubas** Valladolid
- 25. Restaurante Riolut Gastronomía** Valladolid
- 26. Restaurante Talavera** Valladolid
- 27. Restaurante Verde Oliva** Valladolid
- 28. Vermutería Martina y Soda** Valladolid



# Restaurante **FOODSIÓN**

ARRABAL DE PORTILLO



Avenida de Segovia, 39  
47160 Arrabal de Portillo  
(Valladolid)

**Todos los viernes  
de octubre a abril  
con reserva  
(mínimo 4 personas)**

RESERVAS  
**983 557 051**  
(llamada o WhastsApp)

PRECIO  
**18€ por persona**

## RECETA

Hueso blanco, de jamón y de espinazo, morcillo, chorizo fresco, garbanzos, patata, zanahoria, fideo de cabello de ángel y berza.

Para relleno: pan rallado, ajo, perejil y huevo.

*La noche anterior ponemos los garbanzos a remojo (mínimo 12 horas) Metemos toda la carne y los garbanzos en un puchero grande los cubrimos con agua fría, lo ponemos a cocer durante 4 horas. Separamos el caldo para hacer la sopa con el fideo. Por otro lado, cocemos la verdura. En un bol ponemos los ingredientes del relleno, freímos en aceite caliente hasta que se doren, y luego los damos un hervor con el caldo del cocido. Servimos en tres vuelcos: 1º la sopa en puchero de barro de Arrabal de Portillo (en platos de la misma artesanía y procedencia local), 2º los garbanzos con las verduras aliñadas con AOVE y vinagre y 3º la carne con la morcilla y los rellenos.*



# Restaurante **La BARBERIA**

ARROYO DE LA ENCOMIENDA



C/ Severo Ochoa, 22  
47195 Arroyo de la  
Encomienda  
(Valladolid)

**Todos los jueves,  
excepto festivos**

RESERVAS  
**983 455 749**

PRECIO  
**16€ por persona**

Cocido completo, postre,  
bebida (tinto de la casa y  
agua mineral) y café.

## RECETA

Garbanzos, patata, zanahoria y repollo. Costilla de cerdo ibérico, tocino, oreja, morcillo, chorizo, morcilla, pollo, jamón y espinazo. Los rellenos los hacemos con chorizo, jamón, pan brioche y huevo (servimos uno frito y uno cocido en la sopa del propio comensal).

Acompañamos con guindillas piparras, cebolleta fresca y AOVE con pimentón además de pan recién horneado.

*Aquí hacemos un cocido tradicional con mucho mimo, cocinado a fuego lento durante horas con todos los ingredientes en la perola.*



# Bodega Restaurante VALLE DE ESGUEVA

CASTRONUEVO DE ESGUEVA



C/ de las Viñas, s/n  
47171 Castronuevo de  
Esgueva (Valladolid)

**Último y penúltimo  
viernes de cada mes  
(previa reserva).  
Por encargo: para  
comer viernes, sábado y  
domingo, mín. 8 personas.**

RESERVAS  
**696 002 474**

PRECIO  
**18€ por persona**  
Incluye bebida y postre

**21€ por persona**  
Por encargo.

## RECETA

Sopa, garbanzos de Torozos, guindillas, relleno, berza, chorizo, tocino, carne de morcillo, espinazo, hueso de jamón y morcilla.

*Garbanzos a remojo el día antes. Ingredientes de calidad. Mucho cariño y dedicación. Cocción al punto de cada uno de los ingredientes. Desengrasando lo justo y necesario.*

*Nos suelen decir que como el cocido de mi madre (que es imposible, pero es el mejor alago a nuestro cocido).*





# Finca PUENTES MEDIANA

HORNILLOS DE ERESMA



Carretera N-601, Km 155  
47238 Hornillos de Eresma  
(Valladolid)

**Todos los días  
de la semana  
con reserva  
(mínimo 6 personas)**

RESERVAS  
**620 48 50 63**  
(llamada o WhastsApp)

PRECIO  
**25€ por persona**

Incluye pan  
y postre casero.

## RECETA

Dos tipos de garbanzos, hueso de caña, bola, jamón y tres tipos de morcillas, chorizo de Olmedo, tocino, espinazo, falda, morcillo, lacón ahumado, gallina, oreja de cerdo y morro. De verduras repollo y zanahoria. Relleno de Nati. Los garbanzos servidos con encurtidos variados. Y también nuestra picada de tomate concassé y cebolleta dulce.

*Comenzamos con el caldo el día anterior, con los huesos y las carcasas de la gallina, a fuego lento, en torno a unas 10 horas de cocción, logrando un caldo potente y denso. Después añadimos el compango y este lo cocemos a fuego lento durante 4 horas más. Añadimos los garbanzos cuando falte 1 hora y media. La verdura la cocemos aparte con el caldo obtenido del día anterior. El relleno tiene décadas de historia, con caldo, pan, ajo, perejil y un toque de tocino, se bolea, se frie y se pone en cocción larga. Tanto las morcillas como el chorizo lo elaboramos a parte y en sartén para no oscurecer nuestro caldo.*

*Servido en dos actos; la sopa en el primero, en cazuela de barro, la cual dejamos en mesa para que repitas cuanto quieras y en el segundo acto el resto; garbanzos, carnes y verdura, también en barro y acompañados por una gran variedad de encurtidos y nuestra picada.*

5

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID  
*El gusto de todos*



# Restaurante **MARYOBELI**

COGECES DEL MONTE



C/ La Manzana, 1-3  
47313 Cogeces del Monte  
(Valladolid)

**Todos los sábados  
del mes de marzo  
y cualquier otro  
día por encargo.  
Se aconseja reservar.**

RESERVAS  
**615 127 024**

PRECIO  
**20€ por persona**

Cocido completo, postre,  
bebida (tinto de la casa y

## RECETA

Garbanzos, gallina, ternera, oreja, tocino, chorizo, espinazo, costillas, repollo, cebolla, morcilla, relleno y fideos.

*Adobamos el espinazo y las costillas. A mojo en agua caliente los garbanzos. Al día siguiente colocamos en una olla garbanzos, espinazo, costillas, ternera, la gallina, tocino y chorizo. Cocemos un par de horas, después añadimos la morcilla y los rellenos y dejamos que siga cociendo un rato más. Aquí se acostumbra a hacer un bocadillo con los sacramentos y se come a la vez que los garbanzos. La oreja se cuece aparte, el repollo también.*

MATAPOZUELOS



Plaza Mayor, 4  
47230 Matapozuelos  
(Valladolid)

**Todos los viernes**

RESERVAS  
**626 920 921**  
**983 832 559**

PRECIO  
**12€ por persona**

#### **RECETA**

Garbanzos, caldo y todos los ingredientes del cocido: hueso de espinazo, tocino, chorizo, carne, berza y relleno.

*En una olla se ponen todos los ingredientes para su cocción. Luego se separa el caldo y con él se hace la sopa.*

7

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID  
*(Al gusto de todos)*



# Restaurante **LA RÚA**

MEDINA DE RIOSECO



C/ San Juan, 25  
47800 Medina de Rioseco  
(Valladolid)

**Todos los días,  
por encargo**

RESERVAS  
**983 700 519**

PRECIO  
**20€ por persona**

Cocido completo, postre,  
bebida (tinto de la casa y  
agua mineral) y café.

## RECETA

Garbanzos de la Mudarra, chorizo, carne de morcillo,  
huesos de espinazo, tocino, relleno y repollo.

*Se ponen todos los ingredientes cociendo a fuego  
lento. Después se separa el caldo, donde se ha  
cocido todo, y con él se hace la sopa.*



El Caballero de Olmedo

# Restaurante **CABALLERO DE OLMEDO**

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID  
*Al gusto de todos*

8

OLMEDO



C/ Arco de  
San Francisco, 2  
47410 Olmedo  
(Valladolid)

**Todos los jueves**

RESERVAS  
**983 601 338**

PRECIO  
**19,50€ por persona**

Incluye bebida,  
postre y café.

## RECETA

Fideos finos, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, puerro, chorizo, morcilla, jamón, hueso jamón, hueso ternera, morcillo de ternera, falda de ternera, costillas de cerdo, oreja de cerdo, pies de cerdo, gallina y tocino de cerdo.

*Metemos todos los ingredientes, menos los garbanzos, en ollas de barro en el horno de leña a más o menos 160 grados a las 23:00 horas y lo sacamos por la mañana sobre las 8:00 horas. Luego cocemos los garbanzos con el caldo y hacemos la sopa.*

*Lo servimos en dos pasos, 1º la sopa de fideos y los garbanzos, (acompañado de encurtidos "picantes" caseros) y 2º las carnes con el relleno y el resto de las viandas.*

9

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID  
*El gusto de todos*



# Mesón **HARREÑAL**

SAN PEDRO LATARCE



C/ Salida Toro, 1  
47851 San Pedro  
de Latarce (Valladolid)

**Todos los jueves  
de octubre a abril  
y cualquier día  
por encargo**

RESERVAS  
**670 303 816**  
**983 723 102**

PRECIO  
**12€ por persona**  
Incluye bebida  
(agua y vino) y postre.

## RECETA

Garbanzos, repollo, chorizo, morcilla, huesos de espinazo, morcillo y pollo, tocino, relleno y fideos.

*Cocemos todos los ingredientes menos la morcilla y el repollo. Con el caldo de cocción, huevo y pan rallado hacemos los rellenos. Cocemos la morcilla y el repollo por separado y freímos los rellenos, añadiendo al caldo para que queden jugosos y para finalizar hacemos la sopa de fideos con el reto de caldo del cocido.*

## SIMANCAS



Paseo Simancas  
Pichón, s/n  
47130 Puente Duero  
(Valladolid)

**Todos los viernes  
bajo reserva**

RESERVAS  
**983 590 055**

PRECIO  
**25€ por persona**

Incluye un snack, agua y postre. Café y una botella de vino de La Veguilla o Carrasviñas para cada 3 personas.

### RECETA

Morcillo de ternera, huesos de jamón, tocino fresco, chorizos ahumados, morcillas de arroz, huesos de espinazo de cerdo salados, costillas de cerdo partidas a la mitad, huesos de rodilla de ternera, muslos con contramuslo de gallina, repollo, fideos y caldo.

*Poner la noche anterior a remojo 1 kg de garbanzos en agua templada. Añadir en la olla exprés los garbanzos, el morcillo, huesos de jamón, tocino, los chorizos, las morcillas, huesos de espinazo, costillas de cerdo, huesos de rodilla de ternera, los muslos de gallina. Cubrir bien con agua. Tapar la olla y cocer durante 2 horas y 15 minutos desde que empieza a sonar fuerte la olla. Bajar el fuego a la mitad y dejar.*



# Restaurante **EL REFUGIO DEL PAGO**

TIEDRA



Carretera de Medina  
de Rioseco a Toro,  
VA-705, s/n  
47870 Tiedra (Valladolid)

**Todos los miércoles  
no festivos desde  
septiembre hasta  
marzo-abril  
(otros días, consultar)**

RESERVAS  
**625 053 039**

PRECIO  
**17€ por persona**

## RECETA

Típico cocido castellano con productos de cercanía.  
Lo ofrecemos, además de otros dos primeros y dos segundos, como menú del día.





# Restaurante DE NUESTRO SITIO

TORDESILLAS



Plaza Mayor, 8  
47100 Tordesillas  
(Valladolid)

**Todos los jueves**

RESERVAS  
**653 779 253**  
**983 770 877**

PRECIO  
**20€ por persona**  
incluye postre y café.

## RECETA

Caldo de pollo, chorizo, hueso blanco, garbanzos, carne de morcillo, panceta de cerdo, hueso de espinazo, tocino, morcilla, relleno de la abuela y como guarnición repollo, zanahoria y patata cocida.

*Poniendo mucho cariño, empezamos por hacer el caldo de pollo que le hacemos con los cuerpos de pollo, 2 chorizos, 2 huesos blancos y 2 trozos de tocino. Además, a parte cocemos el repollo.*

*El día antes también echamos a lavar los garbanzos y el día de cocido ponemos en cazuela todos los ingredientes para su cocción. Después de 4 horas estamos listos para que se deguste.*



# Bar EL PRIMERO

VALLADOLID



C/ Estaño, 4  
47012 Valladolid

**Todos los miércoles  
del mes, desde  
el 1 octubre  
al 30 abril**

RESERVAS  
**983 300 687**

PRECIO  
**12€ por persona**

## RECETA

Fideos cabello de ángel, hueso de jamón, morcillo, tocino, chorizo de Villanubla, patata, relleno, zanahoria, berza, garbanzos, piparras, y ajo arriero.

*Lo ponemos todo en la olla y cocemos al chup-chup durante 4 horas.*



# Bar LA TEJA

VALLADOLID



Plaza Martí y Monsó, s/n  
47001 Valladolid

**De miércoles  
a viernes, siempre  
por encargo**

RESERVAS  
**983 454 631**

PRECIO  
**15€ por persona**

## RECETA

Fideos, garbanzos, repollo, chorizo, morcillo, jamón, tocino, pan de Valladolid, zanahoria y piparras.

*Se cocina al estilo tradicional, separando la cocción de las verduras y la de la carne para posteriormente juntar ambas. Todo ello al amor de la lumbre, es decir, a fuego muy lento.*

*El relleno es una de nuestras especialidades, hecho con pan de Valladolid y reposado en los jugos del cocido.*

15

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID

*El gusto de todos*

**MOKA**  
Años 1964-2024

*Cafetería*  
**MOKA**

VALLADOLID



Paseo de Zorrilla, 3  
47007 Valladolid

**Todos los jueves  
de octubre a mayo,  
se recomienda  
reservar**

RESERVAS  
**983 271 336**

PRECIO  
**15€ por persona**  
Incluye bebida y postre.

### RECETA

Para el caldo: cebolla, puerros, zanahoria, apio, ajo, hueso de jamón ibérico, gallina y espinazo. Garbanzos, chorizo, berza, jamón ibérico, tocino, carne y fideos. También elaboramos el relleno tradicional (secreto de la casa).

*Por un lado, se prepara el caldo a fuego lento con todos los ingredientes, para posteriormente colarlo y elaborar la sopa con los fideos finos.*

*Por otro lado, se cuecen los garbanzos y sus correspondientes ingredientes también a fuego lento para un mayor sabor.*

*El relleno es una de las especialidades de la casa con un sabor espectacular.*



# Cantina LA PUÑETA

VALLADOLID



Plaza Castilla y León, 3  
47008 Valladolid

**Todos los viernes**

RESERVAS  
**983 243 626**

PRECIO  
**20€ por persona**

Incluye postre y vino  
de Carramimbre.

## RECETA

Garbanzos, fideos, piparras, cebolla, berza, zanahoria, patata, pimentón, ajo, morcillo de ternera, hueso blanco, gallina, tocino, chorizo fresco, rellenos, oreja de cerdo, costilla de cerdo, jamón, agua y sal.

*Es el cocido puñetero.*

*Cocción de las carnes 45 minutos, con sal y pimentón. Patata y berza cocidos con agua. Sal, laurel y ajos fritos para el preparado final.*

*Previamente retiramos el agua de la cocción. Hacemos los rellenos con pan rallado, huevo, carne del cocido, perejil y sal, fritos y cocinados en el caldo del cocido.*

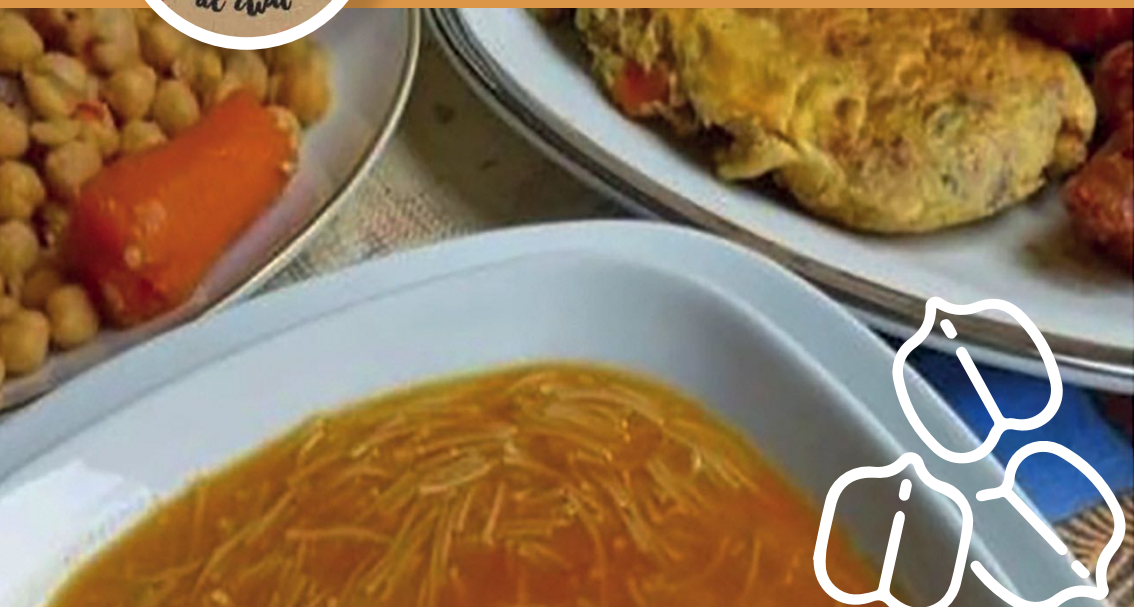
*Los garbanzos cocción de 40 minutos aproximadamente y listo.*

*Servimos con encurtidos y a disfrutar.*



# MENGANITA DE CUAL

VALLADOLID



Mercado del Val  
C/ Sandoval  
47003 Valladolid

**Todos los jueves,  
se recomienda  
reservar**

RESERVAS  
**722 377 148**

PRECIO  
**20€ por persona**

## RECETA

500 gramos de garbanzos, un trozo de morcillo para el caldo, hueso de caña, hueso de jamón, un trozo de tocino ibérico salado, un cuarto de gallina, hueso de ternera salado, un trozo de espinazo, dos chorizos, tres patatas, dos zanahorias, 300 gramos de repollo y 250 gramos de fideos cabellín.

*Empezamos por poner a cocer, partiendo de agua fría, las carnes, la punta de jamón, la gallina y los huesos, en una bolsita los garbanzos a fuego lento durante cuatro horas, en otra cazuela coceremos todas las verduras, haremos los rellenos con pan rallado, garbanzos, carne, chorizo, ajo, perejil y caldo de la cocción. Todo ello lo serviremos en tres vuelcos: 1º la sopa, 2º los garbanzos y verdura y 3º las carnes con el relleno y resto de viandas.*

Silken  
JUAN  
DE AUSTRIA  
\*\*\*\*  
VALLADOLID

Hotel  
**SILKEN**  
**JUAN DE AUSTRIA**

VALLADOLID



Paseo de Zorrilla, 108  
47006 Valladolid

**Todos los miércoles**

RESERVAS  
**983 457 475**

PRECIO  
**20€ por persona**  
Incluye aperitivo de  
bienvenida, postre,  
bebida y café

**RECETA**

Garbanzos, chorizo, morcillo, tocino, jamón, oreja, gallina, repollo, zanahoria, patata, fideo y hueso de ternera.

*Dejamos en remojo los garbanzos el día antes con agua caliente. Después se meten en la olla los garbanzos con todos los ingredientes menos los fideos, y lo dejamos a fuego lento durante 3 horas cocinándose.*

*Al acabar, separamos el caldo del resto y hacemos la sopa con fideos.*

*Presentamos todo junto al comensal.*



# Restaurante ÁNGELA

VALLADOLID



C/ Dr. Cazalla, 1  
47003 Valladolid

**Todos los jueves,  
por encargo  
(mínimo 4 personas)**

RESERVAS  
**983 350 623**

PRECIO  
**18€ por persona**

## RECETA

Garbanzos, carne de morcillo a ser posible delantero, espinazo, hueso de caña, rodilla, chorizo, tocino, zanahoria, patata, panceta y relleno.

*Cocemos los garbanzos, la carne de morcillo a ser posible delantero, espinazo, hueso de caña, rodilla, chorizo, tocino, zanahoria, patata, panceta.*

*Cocemos unas tres horas en cazuela, acompañamos del relleno y a disfrutar.*



El Bisturí



Restaurante

# Restaurante EL BISTURÍ

VALLADOLID



C/ del Santuario  
47003 Valladolid

**Todos los jueves.  
Imprescindible reserva  
al menos el día antes.  
También cualquier  
día por encargo.**

RESERVAS

**670 563 108  
663 874 948**

PRECIO

**14,50€ por persona**  
Los jueves

**21€ por persona**  
Cualquier otro día por  
encargo para grupos  
(mínimo de 10 personas)

## RECETA

Garbanzos, morcilla, chorizo fresco, morcillo, tocino, hueso de rodilla de ternera, espinazo de cerdo, huesos de caña con tuétano, huesos de jamón, relleno, patatas, zanahorias, guindillas, berza y fideos cabellín.

*La noche anterior ponemos los garbanzos a remojo con un puñado de sal gorda para que no se encallen en la cocción. Empezamos a poner a cocer las carnes y los huesos indicados anteriormente. Durante la cocción vamos retirando la espuma que se vaya formando. Cuando el agua empiece a hervir, añadimos los garbanzos. En un puchero aparte, ponemos a cocer la berza y rehogamos en Ajo-Arriero. Finalmente para hacer la sopa, colocamos el caldo y añadimos los fideos cuando empiece a hervir.*



Restaurante  
"El Cortijo"

# Restaurante EL CORTIJO

VALLADOLID



C/ Acacias, 11  
47153 Pinar de Antequera  
(Valladolid)

**Todos los jueves  
que no sean festivo**

RESERVAS  
**983 249 773**

PRECIO  
**17€ por persona**

Incluye pan y postre.  
No incluye bebida.

## RECETA

Garbanzos, fideos, piparras, cebolla, berza, zanahoria, patata, pimentón, ajo, morcillo de ternera, hueso blanco, gallina, tocino, chorizo fresco, relleno, oreja de cerdo, costilla de cerdo, espinazo de cerdo, jamón, agua y sal.

*Primero se cuecen los huesos (blancos, jamón, gallina, etc.) Segundo se cuece durante 3 horas y media la carne, chorizo, tocino, etc. Tercero se cuecen los garbanzos y la berza. Por último, se sirve de tres vuelcos: 1º la sopa, 2º los garbanzos y verdura y 3º las carnes y viandas.*

VALLADOLID



Calle Torrecilla, 8  
47003 Valladolid

**Todos los miércoles**

RESERVAS  
**983 454 304**

PRECIO  
**18€ por persona**  
Incluye agua  
y postre casero

#### RECETA

Ternera, jamón, hueso blanco, rabito de cerdo, pollo, espinazo, costilla, tocino, patata, apio, zanahoria, cebolla, garbanzos y relleno.

*Cocción a fuego lento, de manera tradicional. Todo ello lo serviremos en tres vuelcos: 1º la Sopa de fideos, 2º los garbanzos, verdura y piparras y 3º las carnes con el relleno y resto de viandas.*



# Restaurante **HERBE**

VALLADOLID



C/ Correos, 6  
47001 Valladolid

**Todos los miércoles**

RESERVAS  
**983 330 076**

PRECIO  
**17,50€ por persona**  
Incluye ½ litro de agua  
o copa de vino de la casa  
o caña de cerveza  
y porción de pan.  
No incluye refrescos.

## RECETA

Sopa de cocido, garbanzos, tocino de hebra, tocino blanco, carne de cocido, morcilla, chorizo, verdura y relleno.

*Cocción a fuego lento, de manera tradicional.*



# Restaurante **LAS KUBAS**

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID  
*Al gusto de todos*

24

VALLADOLID



C/ Gamazo, 19  
47004 Valladolid

**Todos los jueves**

RESERVAS  
**983 109 049**

PRECIO  
**17,50€ por persona**  
Incluye agua  
y postre casero.

## RECETA

Garbanzos, verdura (repollo, patata, zanahoria), espinazo, tocino ibérico, morcillo, chorizo, pollo, jamón, fideos sin gluten para la sopa.

**100% sin gluten.**

**Cocinamos todo junto en una olla, separamos, preparamos los rellenos y la sopa.**

25

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID  
*Al gusto de todos*

GASTRONOMÍA  
**RIOLUZ**

# Restaurante **RIOLUZ** **GASTRONOMÍA**

VALLADOLID



Plaza del Milenio, 1  
47014 Valladolid

**Todos los jueves  
y viernes**

RESERVAS  
**983 303 699 (ext. 1)**

PRECIO  
**16,50€ por persona**

## RECETA

Carne de morcillo de buey, costilla, chorizo, morcilla, tocino, careta, panceta y relleno. Garbanzos, berza, patata y sopa de fideos.

*En una olla ponemos las carnes, con los garbanzos y la berza. Cocemos y retiramos la carne y los garbanzos. En el caldo cocemos la berza y la patata, salteamos con ajo y pimentón y hacemos la sopa. Acompañamos de piparras en vinagre.*

*Servimos en tres vuelcos: 1º las carnes, las viandas y el relleno, 2º los garbanzos, la berza y la patata y 3º la sopa de fideos hecha al momento (fideos sin gluten).*



# Restaurante **TALAVERA**

ALIMENTOS  
DE VALLADOLID

*Al gusto de todos*

26

VALLADOLID



C/ Rastro, 1  
47001 Valladolid

**Todos los miércoles  
que no sean festivos**

RESERVAS  
**983 509 227**

PRECIO  
**20€ por persona**

## RECETA

Garbanzo, caldo de huesos de ternera, fideo cabellín, berza o repollo y zanahoria. Ternera, gallina, espinazo, tocino ibérico, espinazo en salazón, chorizo seco y fresco, morcilla, hueso de jamón y relleno.

Encurtidos (pepinillos y piparras) y cebolleta.

***Ponemos a cocer los huesos el día anterior con los garbanzos. Al día siguiente cocemos todos los ingredientes del compango hasta que este tierno. La verdura la cocemos aparte.***

verdeoliva

# Restaurante VERDE OLIVA

VALLADOLID



Plaza Juan Pablo II, 10  
47015 Valladolid

**Todos los viernes,  
bajo reserva**

RESERVAS  
**983 614 744**

PRECIO  
**20€ por persona**

Incluye un snack,  
cocido, agua,  
pan y postre.

## RECETA

Morcillo de ternera, huesos de jamón, tocino fresco, chorizos ahumados, morcillas de arroz, huesos de espinazo de cerdo salados, costillas de cerdo partidas a la mitad, huesos de rodilla de ternera, muslos con contramuslo de gallina, repollo, fideos y caldo.

*Poner la noche anterior a remojo 1 kg de garbanzos en agua templada. Añadir en la olla exprés los garbanzos, el morcillo, huesos de jamón, tocino, los chorizos, las morcillas, huesos de espinazo, costillas de cerdo, huesos de rodilla de ternera, los muslos de gallina. Cubrir bien con agua. Tapar la olla y cocer durante 2 horas y 15 minutos desde que empieza a sonar fuerte la olla. Bajar el fuego a la mitad y dejar.*





# Vermutería **MARTINA Y SODA**

VALLADOLID



C/ Gallegos, 8  
47002 Valladolid

**Todos los viernes**

RESERVAS  
**654 543 375**

PRECIO  
**18€ por persona**  
Incluye pan y postre.  
No incluye bebida.

## RECETA

*Cocción de las carnes 45 minutos, con sal y pimentón. Patata y berza cocidos con agua. Sal, laurel y ajos fritos para el preparado final.*

*Previamente retiramos el agua de la cocción. Hacemos los rellenos con pan rallado, huevo, carne del cocido, perejil y sal, fritos y cocinados en el caldo del cocido.*

*Los garbanzos cocción de 40 minutos aproximadamente y listo.*

*Servimos con encurtidos y a disfrutar.*

# establecimientos



**ALIMENTOS  
DE VALLADOLID**  
*A gusto de todos*



**Hostelería  
de Valladolid**  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE BARBEROS

1. Rest. Foodsión
2. Rest. La Barbería
3. Bodega Rest. Valle Esgueva
4. Finca Puentes Mediana
5. Rest. Maryobeli
6. Rest. Lienzero
7. Rest. La Rúa
8. Rest. El Caballero de Olmedo
9. Mesón El Harreñal
10. Rest. El Bohío
11. Rest. El Refugio del Pago
12. Rest. Nuestro Sitio
13. Bar El Primero
14. Bar La Teja
15. Cafetería Moka
16. Cantina La Puñeta
17. Menganita de cual
18. Hotel Silken Juan de Austria
19. Rest. Ángela
20. Rest. El Bisturi
21. Rest. El Cortijo
22. Rest. 5 Cortijos
23. Rest. Herbe
24. Rest. Las Kubas
25. Rest. Rioluz Gastronomía
26. Rest. Talavera
27. Rest. Verde Oliva
28. Vermutería Martina y Soda



# REFERENCIA DE ENOTURISMO INTERNACIONAL EN ESPAÑA

 *Millade Oro del Vino*

PROVINCIA DE VALLADOLID



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



**DIPUTACIÓN  
DE VALLADOLID**



**DISPONIBLE YA  
EN NUESTRAS REDES SOCIALES,  
EN [WWW.ALIMENTOSDEVALLADOLID.ES](http://WWW.ALIMENTOSDEVALLADOLID.ES)  
Y A TRAVÉS DE ESTE CODIGO QR**