

En esta Ruta Gastronómica por Salamanca degustaremos...

- JAMÓN Y PRODUCTOS IBÉRICOS DE GUIJUELO



El Jamón de Guijuelo es uno de los pilares de la identidad gastronómica y económica de la provincia de Salamanca. Amparado por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Guijuelo, la más antigua de España para jamón ibérico, este producto ha convertido a la comarca en un referente mundial del ibérico de bellota, con decenas de fábricas y una red de proveedores y secaderos. Su elaboración combina tradición y control técnico. Tras el sacrificio y el **corte en forma de "V"**, los jamones se cubren con sal marina para deshidratarlos y conservarlos; luego se lavan, se perfilan y pasan a una fase de post-salado o asentamiento, donde la sal se reparte de manera uniforme. Después vienen el **secado natural** y la **maduración en bodega**: en los secaderos, el clima frío y seco de la sierra salmantina permite una curación lenta, mientras que en las bodegas, a temperatura y humedad estables, las piezas completan entre 24 y más de 36 meses de curación, según la categoría. El resultado es un **jamón de magro rojo cereza brillante**, con grasa blanca-rosada muy infiltrada, textura fina y fundente, y un **aroma intenso** a curado con toques dulces, a frutos secos y ligeramente salados. Junto al jamón, la DOP Guijuelo ampara **paletas y**

embutidos ibéricos (lomo, chorizo, salchichón) elaborados con los mismos criterios de calidad, que comparten esa curación pausada y el sello de sabor suave, equilibrado y persistente que caracteriza a los ibéricos de esta zona.

- CHANFAINA

La chanfaina es uno de los platos más emblemáticos y con carácter de la provincia de Salamanca, un **guiso de raíz pastoril** nacido del **aprovechamiento del cordero**. Su origen se sitúa en las cocinas humildes del campo: cuando se sacrificaba un cordero, las "partes nobles" se reservaban para los señores y los pastores elaboraban con los menudillos, las patas y la sangre un plato contundente, sabroso y reconfortante. En su versión salmantina, la chanfaina combina callos y manitas (patitas) de cordero cocidos hasta quedar muy tiernos, con un sofrito de cebolla, ajo, pimentón (a veces picante), comino, pimienta y laurel, al que se añade arroz y un poco de sangre de cordero cocida cortada en daditos. El resultado es un **guiso caldoso**, de textura melosa, con un aroma profundo a especias y cordero, que tradicionalmente se remata con **huevo cocido picado** y perejil. Más allá de su receta, la chanfaina representa la **cocina de aprovechamiento** y el saber hacer de la provincia: un plato que ha pasado de las **ollas de los pastores** a las cartas de bares y restaurantes de Salamanca, donde se mantiene como **seña de identidad gastronómica** y como ejemplo perfecto de cómo transformar ingredientes modestos en una experiencia de sabor intensa y memorable.



- TERNERA MORUCHA



La ternera morucha es la carne autóctona por excelencia de la provincia de Salamanca y uno de sus principales activos gastronómicos y ganaderos. Procedente de la raza bovina morucha, originaria del oeste de Castilla y León y especialmente ligada al Campo Charro, esta raza se cría en régimen extensivo en las dehesas, donde aprovecha pastos, rastrojeras y recursos naturales con una alimentación basada en hierba, heno y, tras el destete, piensos autorizados por su Consejo Regulador. Su carne, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Carne de Morucha de Salamanca», se caracteriza por una textura fina, consistencia firme y un color que va del rosa brillante al rojo claro, con grasa blanca, moderada y bien infiltrada. El resultado es una carne jugosa, aromática y de sabor limpio, que mantiene buena ternera incluso en piezas de mayor edad, y que se comercializa principalmente como ternera, añojo y novillo. En la cocina

salmantina, la morucha se trabaja de muchas formas: a la plancha o parrilla (chuletones, entrecots, solomillos), en asados, estofados y guisos. Más allá de la mesa, la raza morucha es un pilar del modelo ganadero extensivo de Salamanca: contribuye a fijar población en el rural, a mantener el paisaje de dehesa y a generar un producto de calidad diferenciada que da prestigio a la gastronomía de la provincia.

- BOLLO MAIMÓN

El bollo maimón es uno de los dulces más emblemáticos de la provincia de Salamanca, un bizcocho alto, esponjoso y de apariencia sencilla que ha acompañado bodas, fiestas patronales y celebraciones familiares durante siglos. Su nombre, que muchos relacionan con el término árabe *maimun* («feliz»), refleja su carácter festivo: tradicionalmente se le conocía como «rosco de bodas» o «dulce de esponsales», y en las bodas charras los novios bailaban alrededor de él en el llamado «baile de la rosca». A diferencia de otros bizcochos, el bollo maimón se caracteriza por no usar harina de trigo convencional, sino fécula de maíz (maicena) o almidón, lo que le confiere una miga muy ligera, aireada y ligeramente húmeda. La masa se basa en huevos montados con azúcar hasta triplicar su volumen, a los que se añaden ralladura de limón (o naranja), un chorrito de anís o aguardiente y, en algunas versiones, un poco de levadura química para asegurar el levado. Se hornea en molde de corona, con agujero central, y al salir se suele espolvorear con azúcar glas. Hoy el bollo maimón se elabora durante todo el año, pero sigue siendo un símbolo de la repostería salmantina.



Esperamos que disfrutes de este viaje y de sus sabores

INFORMACIÓN Y RESERVAS



C/ Ercilla, 28 - 28005 Madrid

Tel. 91 474 25 24

www.arawakviajes.com - info@arawakviajes.com