



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 Latarece
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 Riolutz 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.*

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.



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 cabellón.

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, ravito 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



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



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



**DISPONIBLE YA
EN NUESTRAS REDES SOCIALES,
EN WWW.ALIMENTOSDEVALLADOLID.ES
Y A TRAVÉS DE ESTE CODIGO QR**