

Venta Mariano explica la preparación de un lechazo de Riaza de Segovia

Escrito por PUBLINOTICIA. 9 de mayo de 2019, jueves

Mariano Martínez Lorca explica el proceso de elaboración de este manjar cárnico que se puede degustar en las instalaciones de su venta-asador-restaurante del pueblo de Santa Ana. El reportaje ha sido grabado por Canal 24 TV.

<http://www.youtube.com/watch?v=akOYci3QUEM>

En Venta Mariano, donde hay un gran espacio para todo tipo de celebraciones, también se pueden saborear cocido con pelotas, olla gitana, olla de cerdo fresca, arroz con conejo, buey a la piedra, caldo con pelotas, costillar de ternera, asado al honor, consomé con pelotas, callos, cabeza de cerdo cocido, cabeza de cordero asada, rabo de toro, etc.

