



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**

A gusto de todos



**GUÍA DEL
COCIDO DE
ALIMENTOS DE
VALLADOLID**

**18 RESTAURANTES VALLISOLETANOS
NOS CUENTAN LAS RECETAS DE SUS COCIDOS**

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

Para ello, qué 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 completa comida y, muy alejado a lo que muchos piensan, es una receta muy sana y llena de nutrientes.

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

Puedes ir a visitarlos todos, sin prisa ni fast food. Esto es una guía gastronómica que pretende dar serenidad a nuestras ajetreadas rutinas, en las que se nos olvidan las cosas de aquí al lado que podemos disfrutar.

Servilleta en rodilla y cuchara lista...

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

BAR EL PRIMERO	4
EL CORTIJO	5
EL REFUGIO DEL PAGO	6
HOTEL SILKEN JUAN DE AUSTRIA	7
LA BODEGUITA	8
RTE. LA PUÑETA	9
LAS KUBAS	10
LOS FOGONES DE JOTA	11
MARTINA Y SODA	12
RTE. MARYOBELI	13
RTE. LIENZERO	14
RTE. ÁNGELA	15
RTE. HERBE	16
RTE. LA RUA	17
RTE. NUESTRO SITIO	18
RTE. TALAVERA	19
RTE. TARTARUGA	20
RTE. VERDE OLIVA	21

BAR EL PRIMERO

VALLADOLID

Día: todos los miércoles del mes,
desde el 1 octubre a 30 abril

Precio: 12€ por persona

Ingredientes: fideos cabello de ángel,
hueso de jamón, morcillo, tocino,
chorizo de Villanubla, patata, relleno,
zanahoria, berza, garbanzo
pedrosillano, piparra vasca, ajo arriero

Descripción: todo a la olla y al
chup-chup durante 4h

Contacto: 983 30 06 87



EL CORTIJO

PINAR DE ANTEQUERA (VALLADOLID)

Día: todos los jueves
que no sean festivo

Precio: 17€ por persona.
Cocido, postre y pan

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

Descripción: 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 3 fases:
1º sopa 2º garbanzos y verdura 3º carnes

Contacto: 983 24 97 73



EL REFUGIO DEL PAGO

TIEDRA (VALLADOLID)

Día: todos los jueves, y con reserva mínima de 6 personas cualquier día. Desde septiembre hasta marzo/abril

Precio: 15€ por persona

Descripción: nuestro cocido es el clásico castellano. Lo ofrecemos, además de otros 2 primeros y 2 segundos, como menú del día

Contacto: 625 053 039



HOTEL SILKEN JUAN DE AUSTRIA

VALLADOLID

Día: miércoles

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

Precio: 20€ por persona

Descripción: dejamos en remojo los garbanzos el día antes con agua caliente. Después se mete en la olla los garbanzos con todos los ingredientes menos los fideos, lo dejamos a fuego lento durante 3h cocinándose. Al acabar, separamos la sopa del resto, que haremos con fideos, y presentamos todo junto al comensal

Contacto: 983 45 74 75



LA BODEGUITA

MEDINA DE RIOSECO (VALLADOLID)

Día: jueves

Ingredientes: los típicos de un buen cocido vallisoletano

Precio: 15€ por persona

Descripción: hecho con productos de primera calidad y con mucho mimo, respetando la receta tradicional del cocido. Se aconseja disfrutarlo a fuego lento y sin prisa, tal y como está cocinado. Os esperamos.

Contacto: 615 06 18 34



RESTAURANTE LA PUÑETA

VALLADOLID

Día: viernes

Precio: 18€ por persona,
con postre (queso y membrillo)
y vino Carramimbre

Descripción: es el cocido puñetero.
Para grupos de 10 o más lo hacemos
cualquier día el finde o festivo

Contacto: 983 24 36 26



LAS KUBAS

VALLADOLID

Día: jueves

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

Precio: 17,50€ por persona

Descripción: 100% sin gluten. Cocinamos todo junto en una olla, separamos, preparamos los rellenos y la sopa

Contacto: 983 10 90 49



LOS FOGONES DE JOTA

VALLADOLID

Día: miércoles y fin de semana por encargo

Ingredientes: garbanzos, fideos, repollo, patata, zanahoria, morcillo de ternera, hueso de ternera, hueso de jamón, espinazo de cerdo, costilla de cerdo adobada, chorizo fresco, tocino, morcilla frita y relleno.

Acompañamientos: pimentón de La Vera, cebolla picada, encurtidos, aceite y vinagre

Precio: 18€ por persona,
25€ en fin de semana.
No incluye bebida

Descripción: a fuego lento el día anterior. La morcilla la freímos y servimos aparte

Contacto: 983 02 17 86

Cocido



Cocido con todos sus sacramentos
(sopa, garbanzos, verdura, carnes, tocino, chorizo, morcilla y relleno)

todos los miércoles fin de semana (por encargo)
18€ 25€

POSTRE INCLUIDO, BEBIDA NO INCLUIDA
PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Los fogones
de Jota

R-47-1167

MARTINA Y SODA

VALLADOLID

Día: viernes

Precio: 16€ por persona

Descripción: cocción de las carnes 45 minutos, sal y pimentón. Patata cachelo y versa cocción agua. Sal y laurel y ajos fritos para el preparado final previamente retirada el agua de la cocción Los rellenos Pan rallado, huevo, carne del cocido, perejil y sal freídos y cocinados en el caldo del cocido. Y los garbanzos cocción de 40 minutos aproximadamente y listo Preparar con encurtidos y a disfrutar

Contacto: 654 543 375



RESTAURANTE MARYOBELI

COGECES DEL MONTE (VALLADOLID)

Día: todos los sábados del mes de marzo. Se aconseja reservar

Ingredientes: garbanzos, gallina, ternera, chorizo, oreja, tocino, chorizo, espinazo, costillas, repollo, cebolla, morcilla, relleno, fideos

Precio: 20€ por persona

Descripción: 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

Contacto: 615 12 70 24



RESTAURANTE EL LIENZERO

MATAPOZUELOS (VALLADOLID)

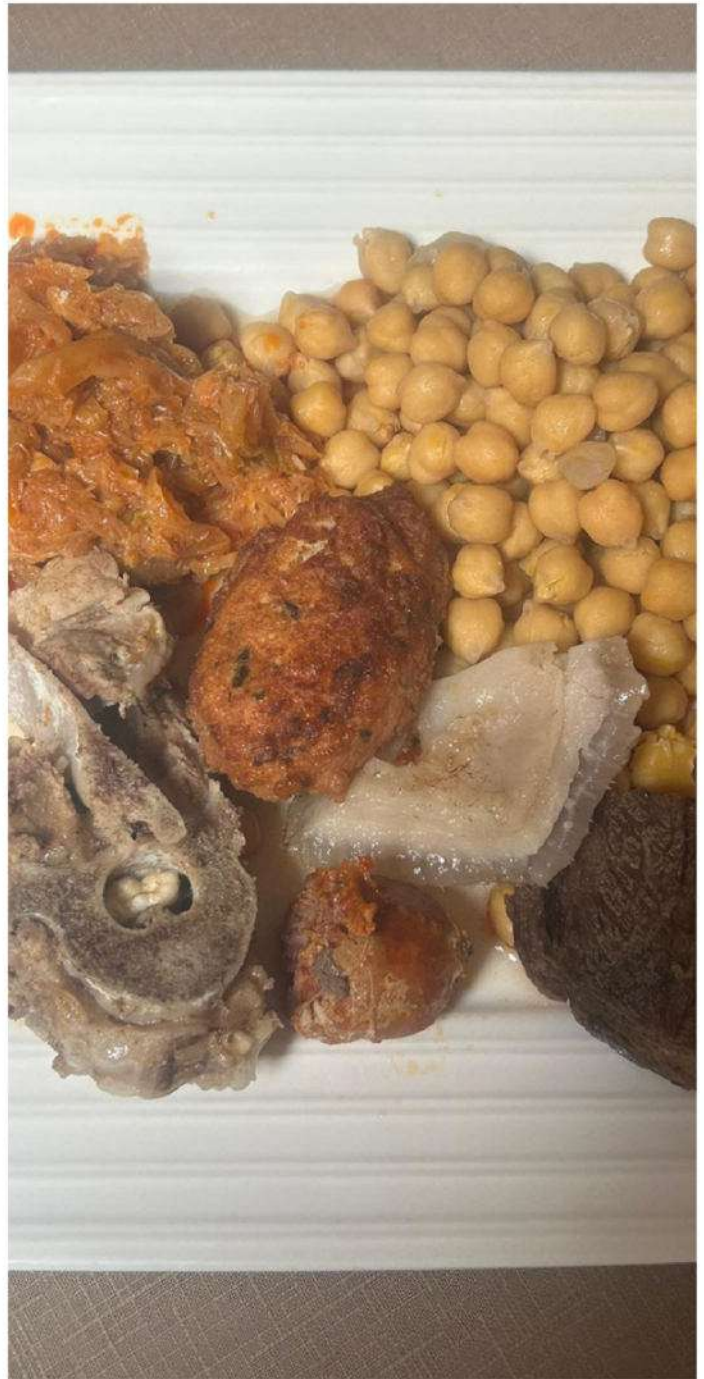
Día: viernes

Ingredientes: garbanzos, caldo y con todos los ingredientes del cocido: espinazo, tocino, chorizo, carne. Berza, relleno.

Precio: 12€ por persona

Descripción: en una olla se pone todos los ingredientes y luego se separa el caldo que deja y con eso se hace la sopa.

Contacto: 626 920 921



RESTAURANTE ÁNGELA

VALLADOLID

Día: jueves y por encargo
(mínimo 4 personas).

Precio: 18€ por persona

Descripción: cocemos los garbanzos castellanos, 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

Contacto: 983 35 06 23



RESTAURANTE HERBE

VALLADOLID

Día: miércoles

Ingredientes: sopa de cocido, garbanzos de Fuentesauco, tocino de hebra, tocino blanco, carne de cocido, morcilla de Burgos, chorizo, verdura, relleno.

Precio: 16,50€ por persona

Descripción: a fuego lento, de manera tradicional.

Contacto: 983 33 00 76



RESTAURANTE LA RUA

MEDINA DE RIOSECO (VALLADOLID)

Día: por encargo

Ingredientes: garbanzo de La Mudarra, chorizo, carne de morcillo, espinazo, tocino, relleno, repollo

Precio: 20€ por persona.
Incluye cocido completo, postre y bebida, tinto de la casa y agua mineral y café

Descripción: se va cociendo todo a fuego lento. Se hace la sopa con el caldo de donde se han cocido los garbanzos y demás ingredientes

Contacto: 983 70 05 19



RESTAURANTE NUESTRO SITIO

TORDESILLAS (VALLADOLID)

Día: jueves

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

Precio: 20€ por persona, con postre y café

Descripción: 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, cocemos el repollo. El día antes también echamos a lavar los garbanzos y el día de cocido ponemos en cazuela los ingredientes y después de 4 horas estamos listos para que se deguste

Contacto: 983 77 08 77



RESTAURANTE TALAVERA

VALLADOLID

Día: todos los miércoles del año que no sean festivos

Ingredientes: garbanzos pedrosillano de la Armuña, 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

Precio: 20€ por persona

Descripción: Ponemos a cocer los huesos el día anterior con los garbanzos y al día siguiente cocemos todos los ingredientes del compango hasta que esté tierno. La verdura la cocemos aparte.

Contacto: 983 50 92 27



RESTAURANTE TARTARUGA

SIMANCAS (VALLADOLID)

Día: todos los martes en nuestro menú del día. Cualquier otro día de la semana bajo previa reserva

Ingredientes: Carne, huesos, relleno, chorizo, tocino, panceta, morcilla, verduras, garbanzos y fideo

Precio: 14€ por persona, bebida, pan y postre incluido

Contacto: 983 08 81 01



RESTAURANTE VERDE OLIVA

VALLADOLID

Día: todos los viernes. Bajo reserva

Descripción: cocido castellano

Precio: 18€ por persona.
Incluye agua y postre

Contacto: 983 61 47 44

verdeoliva
TODOS LOS VIERNES
**COCIDO
CASTELLANO**
18€ por persona
+ AGUA
+ POSTRE
BAJO RESERVA
983 61 47 44

MATICES
1978



**ALIMENTOS
DE VALLADOLID**

A gusto de todos

**DISPONIBLE EN NUESTRAS REDES SOCIALES Y EN
WWW.ALIMENTOSDEVALLADOLID.ES**