



Algunos clientes prueban la tapa 'Camarón... mexicano', en el Bar Villa Paramesa Tapas. :: HENAR SASTRE

## :: N. CABALLERO

Valladolid ya huele y sabe a pinchos, desde el martes, gracias al Concurso Provincial de Pinchos, que alcanza su decimoséptima edición. Hasta el próximo domingo, 14 de junio, los amantes de la tapa tienen la oportunidad de recorrer 55 establecimientos, 52 en la capital y tres en la provincia, para degustar una gran muestra de lo mejor de las cocinas vallisoletanas en miniatura a un precio de 1,80 euros por cada pincho. La oferta es rica y variada, como en ediciones anteriores. Entre ellas se encuentran las cuatro creaciones saladas que representarán a la provincia en el próximo Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Ciudad de Valladolid, que hasta ahora se ha celebrado en el mes de noviembre. Una de las citas gastronómicas que más repercusión nacional e internacional ha dado a la ciudad del Pisuerga en los últimos años.

Por eso, vecinos y turistas pueden descubrir esas pequeñas creaciones de la mejor gastronomía pucelana. Sirvan como ejemplo algunas de estas succulentas tapas. Coulant de queso sobre tierras de corteza y panceta confitada con espiga de trigo crujiente es la tapa que se puede comer en el restaurante El Mortero de Medina del Campo. En la misma localidad compite el Bar Tapería La Plaza para proponer un hueso de caña relleno de guiso de boletus y tuétano gratinado sobre fondo de tierra de setas y cebolla con

reducción de Mahou y flores comestibles, que se llama 'El hueso de Cervantes lo tengo yo'. Más cerca de la capital, en la carretera de Zaratán, la Sidrería Lur ofrece un saquito de pasta 'wantan' sobre migas del pastor, espuma de jamón y cáscaras de huevo.

Ya en la capital, 'Matrimo-

nio de conveniencia' es la tapa del nuevo Bar A Gusto, de Gabino González. Se trata de un puré con loncha de torrezno frito y rodaja de pulpo aliñada con pimentón, sal Maldon y chorro de aceite de oliva. El 'Camarón... mexicano' del Bar Villa Paramesa Tapas es un taco relleno de tartar de cara-

## 55 barras con mucho gusto

### DE TAPAS POR VALLADOLID XVII CONCURSO PROVINCIAL DE PINCHOS

**Fechas:** Del 9 al 14 de junio.

**Establecimientos:** 55 bares, cafeterías, restaurantes y hoteles.

**Web:** Todos los establecimientos, su localización en el mapa y los pinchos que presentane a concurso en [www.elnortedecastilla.es](http://www.elnortedecastilla.es).

El GPS invita a recorrer este fin de semana los establecimientos vallisoletanos que participan en el certamen provincial de pinchos



'Durum peruano', de Ríos de Luz.



'Matrimonio de conveniencia', de A Gusto.



Pincho del Bar Tapería de la Plaza.



'Café, copa y puro', de Los Zagales.

binero, guacamole y lima. Este año el Bar La Teja presenta 'Échale morro', una chapatina de morro con crema de cebolla, comino y cereales. La Brasería Molino Rojo ha optado por tres bombones simulados confeccionados de ingredientes distintos cada uno de ellos, con morcilla, piñones, queso philadelphia, manzana, langostino, pan de trigo y bechamel. Recuerden que también hay muchas sorpresas dulces en miniatura sobre las barras.

### EL CONCURSO DE PINCHOS DE VALLADOLID

[www.elnortedecastilla.es](http://www.elnortedecastilla.es)

Los establecimientos, su ubicación en el plano de la ciudad y el mapa de la provincia, sus tapas y todas las noticias se encuentran en el especial XVII Concurso Provincial de Pinchos.

### Hostelería de Valladolid

El certamen lo convoca la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería.

