

LaCazuelaSalamanca desvela los cinco platos más típicos de la ciudad del Tormes

Salamanca, la ciudad más visitada en Castilla y León cada año por los turistas, no sólo es famosa por ser el destino más deseado entre los universitarios españoles. Además de la universidad activa más antigua en España, dos maravillosas catedrales, iglesias, palacios y un sinfín de lugares que merece la pena visitar, en general se come bastante bien

"Debido a que muchos de los clientes que los establecimientos de hostelería y restauración reciben cada día son estudiantes sin mucho presupuesto, en Salamanca la comida casera tradicional lleva siendo desde hace siglos un referente a nivel nacional, aunque en las últimas décadas han ido surgiendo nuevas alternativas más modernas que se han fusionado a la perfección con la oferta gastronómica salamantina", mantienen en LaCazuelaSalamanca.

Según explican en esta franquicia de comida casera a domicilio, que después de cosechar un gran éxito en Salamanca se ha afianzado también en Madrid y planea tener abiertos 20 establecimientos en toda España para finales de año, "muchos son los platos típicos que la ciudad del Tormes puede ofrecer a los locales y turistas, pero cinco destacan por encima del resto".

El hornazo, que ostenta el primer puesto en este 'ranking' elaborado por LaCazuelaSalamanca, es más que un bollo de pan relleno con distintas chacinas. Se trata de todo un éxito dentro de la comida casera tradicional de la ciudad universitaria. Y aunque no es en Salamanca ni mucho menos el único lugar en el que se elabora, sí es el hornazo salamantino el más conocido.

"La chanfaina y la paloma son los platos ubicados en el segundo y tercer lugar, respectivamente. Mientras que la chanfaina es esa típica tapa que cualquier fin de semana y festivo acostumbran a pedir los salamantinos, la paloma es uno de los principales referentes del tapeo en Salamanca (que, curiosamente, prácticamente no se ve en el resto de España)", subrayan.

El bollo maimón, cuarto posicionado en esta lista y el postre más popular de Salamanca, es un bizcocho redondo del que se dice, es "el dulce más feliz" de los que se elaboran en las pastelerías salamantinas (debido a su nombre, ya que "maímún", palabra árabe que finalmente ha terminado en derivar en "maimón", significa "feliz" en ese idioma").

Y finalmente, en quinto lugar, las patatas meneás son otro de esos platos que siempre se piden cuando varias personas se juntan para tapear. "Su divertido nombre hace referencia a su proceso de elaboración, ya que las patatas son revueltas en una cazuela con una cuchara de madera hasta que alcanzan una textura similar a la del puré de patata", explican.

Salamanca, una de las ciudades más conocidas a nivel nacional por su oferta gastronómica y que se

conforma de todo tipo de opciones para comer bueno, bonito y barato, es sin duda el paraíso de los amantes de la comida casera tradicional. "Y en LaCazuelaSalamanca hemos ido un paso más allá, elaborándola en nuestros establecimientos para después llevarla directamente a domicilio a cualquiera de nuestros clientes con tan sólo una llamada de teléfono", afirman.

Datos de contacto:

LaCazuelaSalamanca

<http://lacazuelasalamanca.com>

91 088 27 47

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla y León](#) [Restauración](#) [Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>