

## Gastronomía



### :: LA COCINA TRADICIONAL

Aunque los años van pasando la cocina tradicional sigue siendo inamovible. Aquí no se conoce eso de la cocina moderna ni salsas raras a base de numerosos productos. Nada mas sano que un buen plato de verduras frescas recién recolectadas de estas tierras fértiles bañadas por el Ebro.

Cada uno puede combinar sus platos a su manera porque productos no faltan para elegir. Podemos comenzar por una buena ensalada de lechuga con tomate, sin olvidar los insuperables espárragos de Sartaguda, para continuar con un plato de judías verdes, alcachofa, borraja, etc. Si pasamos a un segundo plato, tenemos chuletas de cordero, o el famoso pimiento del piquillo, porque este pueblo es uno de los que toman parte de la Denominación de Origen "Pimientos del Piquillo de Lodosa" con los que se pueden hacer toda clase de platos combinados acompañados de champiñones, caracoles, etc.

Por último si aun nos queda sitio en el estomago, un poco de fruta recién cogida del árbol no nos vendría nada mal y en esto si que Sartaguda es bien conocida, puesto que podemos encontrar los mejores melocotones, sin olvidar los paraguayos, nectarinas, albericoques, manzana, pera, etc.

Y para terminar una buena siesta antes de ir a pasear por el regadío o por el monte y se queda uno como nuevo.



© [www.sartaguda.com](http://www.sartaguda.com)