



Si tienes pensado pasar unos días en la ciudad de Salamanca, probablemente ya conozcas algunos de los muchos puntos turísticos con los que ésta espera a sus visitantes. Sin embargo, nuestra recomendación va más por el lado de su gastronomía, de forma que aproveches tu estancia en la zona para probar algunos de los platos típicos, y ya sepas qué [comer en Salamanca](#)

De hecho, **la cocina salmantina tiene algunas características muy especiales**, que la diferencian de las de otras zonas que frecuentemente reciben viajeros. Hablamos del nivel de elaboración de cada uno de los platos. Además, otra de las señas distintivas es el gran aporte calórico que suele brindar el arte culinario local, algo que se debe, como no podía ser de otro modo, a su clima.

Con ello, los guisos, los platos principales que se desarrollan en base a las carnes de cerdo, ternera y oveja, los embutidos y el queso de Hinojosa del Duero son algunos de los infaltables. Pero también hay sitio para las legumbres, como las alubias y las lentejas de la Armuña, por mencionar algunas.

¿Ya sabes [qué ver en salamanca](#) ? **Descubre entonces los platos que no debes perderte.**

Jamón de Guijuelo: hablábamos antes de los embutidos salmantinos y, sin dudas, el Jamón de Guijuelo que posee Denominación de Origen desde 1986 es uno de los mejores. Tiene un sabor muy particular, y es ideal para acompañarlo tanto con un buen vino como con un buen queso.

Patatas revolconas: esta receta de comida típica de Salamanca es mencionada muchas veces como “patatas meneás”. Para prepararlas, se cocinan patatas, ajos y pimentón junto con restos de cerdo. De origen humilde, hoy es uno de los infaltables, sobre todo en los bares de tapas.

Chanfaina: chanfaina y Salamanca van prácticamente de la mano. Como ocurre con otros símbolos de la comida española como la paella, cada una de las preparaciones admite algunas variantes. Igualmente, se suelen repetir ingredientes como carne de cordero, sangre cocida, ajo, cebolla, laurel y guindilla. Por lo general, luego se lo sirve con arroz, pimientos y huevo duro.

Bollo maimón: éste es, sin dudas, uno de los postres típicos de Salamanca. Su nombre proviene del árabe según la leyenda, y significa “feliz”. También encontrarás recetas variadas, destacando la que se hace con leche y tiene forma de trenza o, más que nada en las bodas y

otras celebraciones multitudinarias, el que se asemeja mucho a un mazapán relleno de conservas.

Rosquillas de Ledesma: como bien indica su nombre, otro de los postres de Salamanca que se han ganado el corazón de los visitantes consiste en unas rosquillas que se elaboran artesanalmente y se distinguen por su pequeño tamaño. Se usan alimentos habituales como huevo, azúcar, harina y manteca, y con la masa que se forma, se producen galletas que luego se hornean. Por lo fácil que resulta disfrutarlas, es habitual que muchos turistas recorran las calles de Salamanca mientras degustan rosquillas de Ledesma de alguno de los comercios del lugar.