**Torrecaballeros, está considerada como uno de los santuarios del lechazo asado. Éste es un cordero lechal que solo ha probado la leche materna, y se sacrifica entre los 25 y 30 días de su nacimiento. Pertenecen exclusivamente a las razas castellanas de churra, castellana y ojalada. Estos animales se alimentan de rastrojos de cereal y de vegetación natural, incluidas las plantas aromáticas que transmitirán sus esencias a la carne.**

**La tradición de asado castellano, bien sea de cordero o también llamado lechazo o de cochinillo realizado en Torrecaballeros es ancestral. Se utiliza un horno de leña que debe permanecer a 180 grados de temperatura, y que se ha ido calentando lentamente durante toda la mañana.**

{morfeo 5}

**Han pasado muchos años desde que el hostelero segoviano Pedro Cubero Yagüe abrió al público las puertas de su establecimiento situado en el emblemático pueblo de Torrecaballeros, pueblecito cercano a Segovia, con una larga tradición pastoril, y que actualmente se ha convertido en uno de los centros de mayor importancia culinaria de nuestra provincia.**

**El marco donde ubicamos este restaurante es único: un refugio de pastores que data del siglo XVI y que con gran estilo y esmero han conseguido restaurar hasta conseguir un ambiente inigualable.**

**Las excelentes vistas serranas de Torrecaballeros y el ambiente bucólico y añejo son un revulsivo a tanto lugar de comida rápida. Aquí se come a la antigua usanza, sin prisas.**