La parte más importante del asado y del asador es la materia prima: el cordero lechal, el lechazo de Castilla y León. En este lechazo, de las razas churra, castellana y ojalada, reside el verdadero valor de este icono de la cocina de Castilla y León. Son muchas las variantes que ofrece la carne de lechal en la cocina tradicional y moderna.

Por esa trilogía de carne, encina y fuego. El lechazo asado es, sin duda, uno de los placeres sensoriales más sólidos del recetario regional pues, aun con ligeras variantes, permanece inalterable la fórmula natural, consecuencia de la acción del calor sobre una carne cruda capaz de concentrar, tras un tiempo determinado en el horno, los jugos, sabores, aromas y texturas.

{morfeo 4}

En el Horno de Asar Rey Don Pedro nos comprometemos a que el cuarto de asado que tiene en su plato proceda de un cordero lechal de razas de ovino y rebaños de Castilla y León, alimentado con leche materna y asado en un horno de leña con la lentitud que requiere. En todo momento somos conscientes de que tiene en su plato una ración de lechazo asado, que es uno de los emblemas de la gastronomía española.

Su elaboración se basa solo en la calidad de la materia prima y en la habilidad del maestro asador; porque simplemente se pone el cuarto de lechazo, cubierto por su propio “epiplón” o ligera “telilla” de grasa sobre un recipiente de barro, luego se le añade algo de agua, sal, y al horno. Nada más.