



Nicanores de Boñar

Referencia: 504

Precio: 10,00 €

[Enlace a su ficha](#)

Hacia el año 1880, en Boñar, un pueblo de montaña de la provincia de León el pastelero Nicanor Rodríguez González, creó un tipo de dulce formado por una fina base de hojaldre que llegaría a ser uno de los más característicos elementos gastronómicos de la provincia leonesa.

Los Nicanores son un exquisito hojaldre cuya principal materia prima es la mantequilla. Después de una muy cuidada manipulación se convierten en un hojaldre de extraordinaria calidad puesto que la finura de sus capas los hacen tan frágiles que prácticamente se disuelven en la boca de la misma forma que lo haría la propia mantequilla.

Visite nuestra web en www.productosyvinosdeleon.com