https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/bocado-de-ixp-lacon-gallego-asadillo-de-tomate-cherry-de-produccion-ecologica-y-queso



## **EXPERIENCIA**

Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE



## Bocado de IXP Lacón Gallego, asadillo de tomate cherry de producción ecológica y queso DOP Cebreiro

Moderada 30 min. 4 pers.

## **QUE NECESITO?**

800 g IXP <u>Lacón Gallego</u> cocido

1.5 kg tomate cereza de producción ecológica Craega

1 queso DOP Cebreiro

50g pedazos de naranja <u>Artesanía</u> Alimentaria

Tomillo de producción <u>ecológica</u>
Romero de producción ecológica

Bocado de Lacón **Gallego**, tomate cherry de producción **ecológica**, queso **Cebreiro** y pedazos de naranja de Artesanía **Alimentaria**.

Cortamos unos 300 gramos de lacón y lo ponemos a desalar. Cocemos y reservamos.

Por otra parte en una placa de horno extendemos todos los tomates cherry de producción ecológica y colocamos en el centro el queso Cebreiro, salpimentamos y aromatizamos con hierbas, en este caso tomillo y romero de producción ecológica.

Lo metemos en el horno a 200 grados, 15 minutos para que se asen los tomates y derrita el queso Cebreiro. Procedemos a triturarlo para conseguir una salsa cremosa y melosa, y reservamos.

Para el montaje cortamos en láminas el Lacón Gallego y napamos con la parte resultante del asado de los tomates cherry y el queso Cebreiro. Finalizamos con pedazos de naranja de Artesanía Alimentaria.