

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

GALICIA
EXPERIENCIAS
DE CALIDADE

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 [Lacón Gallego cocido](#)

1.5 kg tomate cereza de producción ecológica [Craega](#)

1 queso [DOP Cebreiro](#)

50g pedazos de naranja [Artesanía Alimentaria](#)

[Tomillo de producción ecológica](#)

[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.