

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome femi-

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENCIA

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 produc-
Cebreiro y pedazos de naranja de Artesanía **Alimen-**

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

Por otra parte en una placa de horno extendemos todo
producción ecológica y colocamos en el centro el que-
salpimentamos y aromatizamos con hierbas, en este caso
producción ecológica.

Lo metemos en el horno a 200 grados, 15 minutos pa-
tomates y derrita el queso Cebreiro. Procedemos a tra-
una salsa cremosa y melosa, y reservamos.

Para el montaje cortamos en láminas el Lacón Gallego
parte resultante del asado de los tomates cherry y el queso
Finalizamos con pedazos de naranja de Artesanía Alimen-