

# GALICIA

## EXPERIENCIAS

## DE CALIDADE

### EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos  
circunstan  
cando esta  
dunha boa  
EXPERIENC

### 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 producc  
**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 tod  
producción ecológica y colocamos en el centro el que  
salpimentamos y aromatizamos con hierbas, en este c  
producción ecológica.

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

Para el montaje cortamos en láminas el Lacón Galleg  
parte resultante del asado de los tomates cherry y el c  
Finalizamos con pedazos de naranja de Artesanía Ali