

Bocado de IXP Lacón Gallego, asadillo de tomates cereixa de produción ecolóxica e queixo DOP Cebreiro

Moderada

30 min.

4 pers.

QUE NECESITO?

800 g IXP [Lacón Gallego cocido](#)

1.5 kg tomates cereixa de produción
ecolóxica [Craega](#)

1 queixo [DOP Cebreiro](#)

50g triscos de laranxa [Artesanía
Alimentaria](#)

[Tomiño de produción ecolóxica](#)

[Romero de produción ecolóxica](#)

Bocado de **Lacón Gallego**, tomate cereixa de **produción ecolóxica**, queixo **Cebreiro** e triscos de laranxa de **Artesanía Alimentaria**

Cortamos uns 300 gramos de lacón e poñémolo a desalgar. Cocemos e reservamos.

Por outra banda nunha placa de forno estendemos todos os tomates cereixa de produción ecolóxica e colocamos no centro o queixo Cebreiro, salpimentamos e aromatizamos con herbas, neste caso tomiño e romeu de produción ecolóxica.

Metémolo no forno a 200 graos, 15 minutos para que se asen os tomatiños e derreta o queixo Cebreiro. Procedemos a trituralo para conseguir unha salsa cremosa e melosa, e reservamos.

Para a montaxe cortamos en láminas o Lacón Gallego e napamos coa parte resultante do asado dos tomates cereixa e o queixo Cebreiro. Rematamos con triscos de laranxa de Artesanía Alimentaria.