

Cecina de chivo entrecallada de Vegacervera



Provincia

León

Ingredientes

(para 4 personas)

- 500 gr de cecina de chivo ahumada.
- 100 gr de chorizo de chivo ahumado.
- Lechuga.
- Tomate.
- Aceite de oliva, vinagre y sal.

Elaboración

Poner la cecina y el chorizo en agua unas 12 horas. Escurrir el agua. Disponerlo en una olla a presión cubierto de agua (justo hasta que lo cubra). Cocerlo durante una hora. Una vez cocida servir la carne troceada junto con el chorizo y un poco del caldo de su cocción. Acompañar con una ensalada de lechuga y tomate, aliñada a gusto con aceite de oliva, vinagre y sal.