

Viande séchée de chevreau entrecallada de Vegacervera



Provincia

León

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 500 gr de viande séchée de chevreau fumé.
- 100 gr de chorizo de chevreau fumé.
- Laitue.
- Tomate.
- Huile d'olive, vinaigre et sel.

Préparation

Mettez la viande séchée et le chorizo dans l'eau environ 12 heures. Videz l'eau. Disposez dans une cocotte-minute recouverte d'eau (jusqu'à ce que le recouvre). Faites cuire pendant une heure. Une fois cuit servir la viande en tranches avec le chorizo et un peu du bouillon de la cuisson. Accompagnez d'une salade de laitue et tomate, assaisonné à votre goût avec huile d'olive, vinaigre et sel.