Carne curada de cabrito defumado entrecallada de Vegacervera

INGREDIENTES

(para 4 pessoas)

- 500 gr de carne curada de cabrito fumado.
- 100 gr de chouriço de cabrito fumado.
- Alface.
- Tomate.
- Azeite, vinagre e sal.

ELABORAÇÃO

Coloque a carne curada e o chouriço em água cerca de 12 horas. Escorra a água. Disponha em uma panela de pressão coberta com água (só até cobrir). Cozinhe por uma hora. Depois de cozida, sirva a carne às rodelas com o chouriço e um pouco do caldo do cozimento. Acompanhe com uma salada de alface e tomate, temperada a gosto com azeite, vinagre e sal.

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo