

## RESTAURANTE CASA PEPA



Santa Colomba de Somoza (LEÓN)

### REVUELTO DE BACALAO CON CECINA DE LEÓN IGP

#### INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. de cebolla
- ◆ ½ kg. de bacalao desalado sin piel ni espinas
- ◆ 2 pimientos rojos
- ◆ 200 gr. de Cecina de León en tiras finas
- ◆ 8 huevos
- ◆ 1 vaso de nata
- ◆ 100 gr. de piñones
- ◆ 100 gr. de pasas
- ◆ 2 lonchas finas de Cecina de León

#### ELABORACIÓN

Pochar la cebolla y los pimientos a fuego lento. Añadir el bacalao desmenuzado y dorar unos minutos. Incorporar la Cecina de León, los piñones y las pasas. Batir los huevos con la nata y añadir a la sartén. Dar vueltas sin parar hasta cuajar el huevo.

#### PRESENTACIÓN

Colocar las lonchas de Cecina de León en cruz sobre el plato y disponer en el centro el revuelto. Cerrar la Cecina a modo de paquete. Terminar la presentación.

### SCRAMBLED EGGS WITH COD AND CECINA DE LEÓN IGP

#### INGREDIENTS

- ◆ 1 kg. of onion
- ◆ ½ kg. of desalted cod without skin or bones shredded
- ◆ 2 red peppers
- ◆ 200 gr. of Cecina de León in thin strips
- ◆ 8 eggs
- ◆ 1 cup of cream
- ◆ 100 gr. of pine nuts
- ◆ 100 gr. of raisins
- ◆ 2 thin slices of Cecina de León

#### PREPARATION

Cook the onion and peppers over low heat. Add the shredded cod and brown for a few minutes. Add the Cecina de León, the pine nuts and the raisins. Beat the eggs with the cream and add to the pan. Scramble continuously until the egg is curdled.

#### PRESENTATION

Place the Cecina de León slices in a cross on the plate and arrange the scrambled eggs in the centre. Close the Cecina as if it were a package. Finish the presentation.