



CHEF:
GREGORIO JOSÉ VALDERREY YÁÑEZ

Valdespino de Somoza (LEÓN)

RESTAURANTE LA VENTA DE GOYO

CREMA DE LA TIERRA CON CECINA DE LEÓN IGP

CREAMY VEGETABLE SOUP WITH CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTES

- ◆ Un manojo de espárragos trigueros
- ◆ Un manojo de puerros
 - ◆ 2 patatas
- ◆ 1 hueso de cadera de vaca
 - ◆ Un trozo de Cecina
 - ◆ Una pizca de sal
- ◆ 3 lonchas de Cecina de León
 - ◆ Nata líquida

INGREDIENTS

- ◆ A bunch of wild asparagus
 - ◆ 3 or 4 leeks
 - ◆ 2 potatoes
- ◆ 1 cow's hip bone
 - ◆ A piece of cecina
 - ◆ A pinch of salt
- ◆ 3 slices of Cecina de León
 - ◆ Liquid cream

ELABORACIÓN

Se colocan los espárragos, puerros, patatas, hueso y el trozo de Cecina de León en una cazuela y se cuece a fuego lento durante 1 hora aprox. Una vez hervido, comprobar el punto de sal. Cuando esté cocido, sacar el trozo de Cecina y el hueso, el resto se pasa por un pasapuré para obtener la crema. Pasar a posteriori por un chino para conseguir que la crema quede más fina.

PREPARATION

Place the asparagus, leeks, potatoes, bone and the piece of Cecina de León in a casserole and simmer for about an hour. Once boiled, taste and check the salt. When it is cooked, remove the cecina and bone and purée the rest using a vegetable mill. Then pass it through a chinois strainer to make the cream thinner.

PRESENTACIÓN

Se presenta la crema en una taza de consomé con un chorrito de nata líquida y las lonchas de Cecina de León cortadas en taquitos por encima.

PRESENTATION

The cream is presented in a consommé cup with a splash of liquid cream and the slices of Cecina de León cut in small pieces on top.