



LUIS REBOLLO
CHIEF
TRANCHE

Astorga (LEÓN)

HOTEL RESTAURANTE VIA DE LA PLATA

TEJA DE CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTES

- ◆ Foie micuit
- ◆ Membrillo
- ◆ 3 ó 4 lonchas de Cecina de León
- ◆ Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Planchar las lonchas de Cecina de León en una sartén tres minutos por cada lado a fuego medio y reservar.

Cortar el micuit previamente elaborado en cubos perfectos que nos servirán de apoyo. Hacer una endidura en cada cubo de micuit y pinchar la teja de Cecina de León.

PRESENTACIÓN

Se presenta el plato elaborado sobre un plato de porcelana blanco añadiendo unas gotas de gel de membrillo y a servir.

TUILE OF CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTS

- ◆ Foie micuit
- ◆ Quince paste
- ◆ 3 or 4 slices of Cecina de León
- ◆ Salt and pepper

PREPARATION

Grill the slices of Cecina de León in a pan three minutes on each side over medium heat and set aside. Cut the micuit in perfect cubes that will serve as support. Make an indentation in each cube of micuit and puncture the tuile of Cecina.

PRESENTATION

Place the preparation on a white porcelain plate by adding a few drops of quince paste and serve.