

Castela e León

Tempo



20'

Racións



2

Alérxenos

🥚 Ovos

🧴 Sulfitos

Alternativas

🌿 Vexetariana

Limón curado

O limón curado constitúe un prato tradicional, aínda que, en xeral, bastante descoñecido, de España

Ingredientes

- 4 limóns
- 2 laranxas
- 1 l de auga
- 150 g de chourizo afumado
- Aceite de oliva virxe extra
- 2 dentes de allo
- 4 culleradas sopeiras de viño tinto
- Sal
- 2 ovos

! Nalgunhas ocasións, á parte de con chourizo, sérvese con xamón curado ou con sobras de carne mechada.

Elaboración

1. Estonamos tanto os limóns coma as laranxas de xeito que lles quitemos ben a parte branca, cortámoslos en cuarteiróns e retirámoslles as pebidas. Reservámoslos por separado.
2. Fervemos 1 l de auga, vertémoslla aos cuarteiróns de limón ata cubrilos e deixámolo repousar.
3. Picamos o chourizo, vertemos unha cullerada do aceite nunha tixola e dourámolo nel. Despois, retirámolo e reservámolo tamén.
4. Laminamos os dentes de allo e vertemos agora do aceite 100 ml na mesma tixola para confeitármolos nela, cociñándoos con pouco lume ata colleren a cor dourada.
5. Retiramos o allo do aceite e machucámolo nun morteiro xunto co viño, con sal, ao gusto, e con algo máis do aceite, en cru.
6. Quitamos os anacos de limón da auga e escorrémolos ben. Deseguido, dispómoslos na fonte en que se vai servir o prato; por riba destes, os de laranxa e, aínda por riba de estoutros, o chourizo frito, aderezado co machucado de allo que preparáramos.
7. Fritimos os ovos no mesmo aceite en que se confeitou o allo e colocámoslos, sazonados cun chisco de sal, enriba dos demais ingredientes.

Non sempre se lle engade o ovo e, cando se fai, este adoita ser frito, aínda que tamén pode ser cocido ou escalfado.

Alternativas

A versión vexetariana consistiría, por exemplo, en empregar chourizo vegano no canto de chourizo afumado.