

Catella i Lleó

Temps



20'

Racions



2

Al·lèrgens

O Ous

Sulfits

Alternatives

Vegetarià

Limón
serrano

El "Limón Serrano" és un plat tradicional, encara que força desconegut a Espanya. És típic i molt popular a Salamanca i a altres zones de Castella i Lleó

Ingredients

- 4 llimones
- 2 taronges
- 150 g de xoriço fumat
- Sal
- 2 alls
- Oli d'oliva verge extra
- 4 cullerades soperes de vi negre
- 2 ous

En algunas ocasiones, a parte del chorizo, se sirve con jamón serrano o se añaden sobras de carne mechada.

Elaboració

1. Peleu les llimones retirant les pells blanques. Tallar-ho a grills i retirar les llavors. Procedir igual amb les taronges i reservar els cítrics en bols separats.
2. Bullir un litre d'aigua i abocar-ho sobre els grills de llimona nets fins a cobrir-los. Deixar reposar.
3. Picar el xoriço. En una paella poseu una cullerada sopera d'oli i daureu els trossets de xoriço. Retireu-los de la paella i guardeu-los.
4. Afegir a la mateixa paella uns 100 ml d'oli d'oliva i els grans d'all laminats per confitar-los a foc suau fins que es daurin.
5. Retireu els alls de l'oli i col·loqueu-los en un morter per aixafar-los amb el vi, sal al gust i una mica d'oli en cru. L'oli que s'ha utilitzat per confitar els alls es guarda a la mateixa paella (fora del foc) per després fregir els ous.
6. Retireu les llimones de l'aigua i escorreu-les bé. Col·locar els trossos de llimona a la base de la font on se servirà aquest plat, per sobre la taronja, i en acabat el xoriço fregit i amanir amb la picada d'all que s'ha preparat abans.
7. Fregiu els ous en el mateix oli que s'ha confitat l'all i col·loqueu-los a sobre dels altres ingredients condimentats amb un pessic de sal.

No sempre se li afegeix ou al final i aquest sol ser ferrat, però també pot ser cuit o escalfat.

Alternatives

Per a l'alternativa vegetariana es pot substituir el xoriço fumat per xorivegan.