

Castilla y León

Tiempo



20'

Raciones



2

Alérgenos

 Huevos Sulfitos

Alternativas

 Vegetariano

Limón serrano

El limón serrano es un plato tradicional, aunque bastante desconocido en España. Es típico y muy popular en Salamanca y en otras zonas de Castilla León

Ingredientes

4 limones

2 naranjas

150 g de chorizo ahumado

Sal

2 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

4 cucharadas soperas de vino tinto

2 huevos

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

Elaboración

1. Pelar los limones retirando las pieles blancas. Cortarlos en gajos y retirar las pepitas. Proceder igual con las naranjas y reservar los cítricos en boles separados.
2. Hervir un litro de agua y verter sobre los gajos de limón limpios hasta cubrirlos. Reposar.
3. Picar el chorizo. En una sartén poner una cucharada sopera de aceite y dorar los trocitos de chorizo. Retirarlos de la sartén y reservar.
4. Añadir en la misma sartén unos 100 ml de aceite de oliva y los dientes de ajo laminados para confitarlos a fuego suave hasta que se doren.
5. Retirar los ajos del aceite y colocarlos en un mortero para majarlos con el vino, sal al gusto y un poco de aceite en crudo. El aceite que se ha utilizado para confitar los ajos se guarda en la misma sartén (fuera del fuego) para después freír los huevos.
6. Retirar los limones del agua y escurrirlos bien. Colocar los trozos de limón en la base de la fuente donde se va a servir este plato, por encima la naranja, y luego el chorizo frito y aliñar con la majada de ajo que se ha preparado antes.
7. Freír los huevos en el mismo aceite que se ha confitado el ajo y colocarlos encima de los demás ingredientes sazonados con una pizca de sal.

! No siempre se le añade huevo al final y este suele ser frito, pero también puede ser cocido o escalfado.

Alternativas

Para la alternativa vegetariana se puede sustituir el chorizo ahumado por chorivegan.