



Limón Serrano

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Lata(s) de *Atún en escabeche*
- 3 Ud. de *Naranja*
- 4 Manojos de *Jamón serrano*
- 1 Ud. de *Diente de ajo*
- 1 Ud. de *Limón*
- 2 Ud. de *Huevo duro*
- 100 g de *Picadillo*

Preparación

Paso 1 - Preparación de los ingredientes cítricos

Pelamos y cortamos en rodajas las naranjas y el limón. Las disponemos en una fuente amplia, creando una base para el resto de los ingredientes. Este paso asegura que el jugo de los cítricos impregne todos los demás elementos del plato, añadiendo un toque fresco y ácido.

Paso 2 - Cocción de los huevos

Cocemos los huevos en agua hirviendo durante aproximadamente 10 minutos hasta que estén duros. Luego, los pelamos y los dejamos enfriar. Si prefieres huevos fritos, calienta aceite en una sartén y fríelos hasta que las claras estén crujientes y las yemas cocidas a tu gusto. Este paso es crucial para añadir una textura diferente al plato.

Paso 3 - Preparación del picadillo y el ajo

En una sartén, añade un poco de aceite y sofríe el ajo finamente picado hasta que esté dorado. Agrega el picadillo y cocina hasta que esté bien dorado. Esto añadirá un sabor profundo y un toque de proteína al plato.

Paso 4 - Montaje del plato

Sobre la base de cítricos, colocamos los huevos duros cortados en rodajas (o los huevos fritos). Distribuimos el picadillo uniformemente sobre los huevos y cítricos. A continuación, añadimos las lonchas de jamón serrano y el atún en escabeche (escurrido) por encima. Este paso es esencial para asegurar que cada bocado tenga un poco de cada ingrediente.

Paso 5 - Aliño final

Sazonamos el conjunto con un chorro de aceite de oliva y vinagre al gusto. Originalmente, este plato se aliñaba con vino, pero la combinación de aceite y vinagre resalta mejor los sabores de los cítricos y los embutidos. Servimos inmediatamente para disfrutar de todos los sabores



Recetus - Limón Serrano

Tu comunidad de cocina

recetus.com

frescos y bien combinados.