

LacÃ³n Â» a feira Â«

DescripciÃ³n

AquÃ­ os presento un aperitivo de lo mas sencillo y apetitoso. El lacÃ³n asado o braseado lo podÃ©is encontrar en las charcuterÃ­as, aunque no se si lo habrÃ©is en las grandes superficies. Si comprÃ©is un taco entero, tenÃ©is que procurar hacer las lonchas lo mas finas posible. Si es loncheado, las lonchas como vengan. Se llama Â«a feiraÂ» porque el aliÃ±o es parecido al del pulpo: aceite de oliva y pimentÃ³n.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * LacÃ³n braseado o asado. La cantidad a vuestra elecciÃ³n.
- * PimentÃ³n dulce y picante. A vuestro gusto.
- * Un chorro de aceite de oliva.

PreparaciÃ³n:

En un plato vamos colocando las lonchas finas de lacÃ³n. Ya os he dicho que la cantidad a vuestro gusto.

Cuando tengamos el plato preparado, espolvoreamos un poco de pimentÃ³n dulce por encima del lacÃ³n, le podÃ©is poner tambiÃ©n un poco de picante, yo de este, no le echo mucho porque mata un poco el sabor del lacÃ³n.

A continuaciÃ³n le ponemos un buen chorro de aceite de oliva.



Â¡Â¡Y ya estÃ¡, nuestro aperitivo listo para consumir!!!



Consejo: Es mejor prepararlo un rato antes de consumir. Porque así coge todos los sabores.

Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

diciembre 16, 2014

Autor

admin

default watermark