



## RESTAURANTE EL REY DEL JAMÓN II

### CECINA DE LEÓN IGP AL NATURAL

#### INGREDIENTES

- ♦ 15-20 lonchas de Cecina de León (depende del corte de la pieza)

#### ELABORACIÓN

A partir de una pieza entera de Cecina de León a temperatura ambiente (18-22°C), se corta una porción y se pule debidamente para que no quede ninguna piel, de forma que la grasa sea uniforme en cada loncha. Trocear la porción en lonchas finas (15-20 lonchas).

#### PRESENTACIÓN

Se cortan uniformemente las lonchas y se colocan en forma de círculo sobre un plato de porcelana previamente calentado para que el producto consiga un poco más de temperatura y a servir.

### CECINA DE LEÓN IGP AU NATUREL

#### INGREDIENTS

- ♦ 15-20 slices of Cecina de León

#### PREPARATION

From a whole piece of Cecina de León at room temperature (18-22°C), cut a portion and trim properly so that no skin remains on the slice and the fat is uniform in each slice. Slice the portion in a slicer, cutting into thin slices (15-20 slices).

#### PRESENTATION

Cut the slices uniformly and place in a circle on a porcelain plate previously heated so that the product gets a little warmer, and serve.