



## RESTAURANTE EL NUEVO RACIMO DE ORO

### PLACA DE CECINA DE LEÓN IGP

#### INGREDIENTES

- ◆ Placa o lámina de hojaldre
- ◆ 100 gr. de de Cecina de León
  - ◆ 100 gr. de membrillo
- ◆ 100 gr. de queso de cabra y vaca
  - ◆ 2 yemas de huevo
  - ◆ Aceite de trufa

#### ELABORACIÓN

Con la masa de hojaldre se realiza la forma que cada uno desee: rectángulo o círculo. Se pinta el hojaldre con las yemas de huevo y se mete al horno a 200 °C unos 10 min. aprox. Sacamos el hojaldre del horno y lo rellenamos con una base de lonchas de Cecina de León, el puré de membrillo y encima se coloca el queso. Posteriormente se mete en el horno a 180°C 5 min. aprox. y luego se saca y reserva. El crujiente de Cecina de León se realiza colocando las lonchas en la sartén a fuego medio unos 3 min. por cada lado.

#### PRESENTACIÓN

Sobre un plato de porcelana se coloca la placa de hojaldre añadiendo el crujiente de Cecina de León encima y sobre ello el aceite de trufa.

### PUFF PASTRY TART WITH CECINA DE LEÓN IGP

#### INGREDIENTS

- ◆ 1 sheet of puff pastry
- ◆ 100 gr. of Cecina de León
- ◆ 100 gr. of quince paste
- ◆ 100 gr. goat and cow cheese
  - ◆ 2 egg yolks
  - ◆ Truffle oil

#### PREPARATION

With the pastry dough make a shape of your preference: rectangle or circle. Brush the puff pastry with the egg yolks, put in the oven at 200 °C and bake for approximately 10 minutes. Remove the puff pastry from the oven and fill it with a base of sliced cecina, the quince paste and place the cheese on top. Then put into the oven at 180°C for about 5 minutes and then remove the plate and set aside. Prepare a cecina crunch by placing the slices in a pan over medium heat about three minutes on each side.

#### PRESENTATION

On a porcelain plate, place the prepared puff pastry, add the Cecina de León on top and sprinkle with truffle oil.