



<b>CECINA DE TRONCO IBERICO DE BELLOTA ALIÑADA</b>	100 r.
--	--------

INGREDIENTES	
Cecina de bellota	3 kg.
Zumo de limón	250 ml.
Sal maldon	c/s

INGREDIENTES	
Aceite de Oliva virgen	1 l.
Pimiento negra molida	2 cuch.
Almendras tostadas	1 kg.

**ELABORACIÓN:**  
 Laminar la cecina de “TRONCO IBERICO DE MORUCHA DE BELLOTA”.  
 Hacer una emulsión con el aceite y el zumo de limón.  
 Sazonar la cecina con pimienta negra molida y la emulsión de aceite y limón.  
 Decoramos con las almendras tostadas

**ALÉRGENOS:**

<b>APIO</b>	<b>GLUTEN</b>	<b>CRUSTÁCEO</b>	<b>HUEVO</b>	<b>PESCADO</b>	<b>ALTRAMUCES</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>MOLUSCOS</b>	<b>MOSTAZA</b>	<b>F. SECOS</b>	<b>CACAHUETE</b>	<b>SÉSAMO</b>	<b>SOJA</b>	<b>SULFITOS</b>
		<b>X</b>				

**FOTO:**

