

RECETAS DE CECINA DE LEÓN

COCINANDO CON UN MANJAR DE REYES



Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cecina de León"



AROMA DE CECINA, UNO DE MIS RECUERDOS FRATERNOS

Para mí, y creo que para todos, es muy importante y agradable recordar situaciones, personas, olores y sabores. Cuando rememoramos alguno de estos, sentimos que tenemos la capacidad de romper la distancia y viajar en el tiempo.

Guardo en mi memoria varios recuerdos de infancia, atrapados en mi mente como perfumes embotellados, donde nunca se desvanecen y puedo destaparlos cuando quiera para volver a revivirlos.

El olor a virutas y serrín de la carpintería de mi padre, la hierba húmeda, la casa de verano de mis tíos en la montaña, a piedra y viejas vigas de madera, aromas de manzanas y membrillos colocados en las habitaciones, la cocina de gran tamaño, espacio multiusos —comedor, salita, lugar de encuentro de tertulias y filandones alrededor de la lumbre.

Los desayunos contundentes, las rebanadas de pan con mantequilla, los pucheros a fuego lento desde primeras horas de la mañana, la casita del humo, convertida ahora en refugio familiar, donde colgaban las corras de chorizo, los jamones y las piezas de babilla de cecina para su proceso de ahumado sobre leña de roble o encina...

Esa Cecina de épocas romanas —que según define la R.A.E. es *“carne salada, enjuta y seca al aire, al sol o al humo”*—, que acercaron a la montaña los pastores trashumantes y que se extendió por toda nuestra provincia, desde la montaña al valle y de ahí a la meseta. Nuestra altitud y clima, frío y seco y con largos periodos de heladas, aportan cualidades excepcionales para la elaboración artesanal de nuestra excelente y valorada Cecina de León.

Ramón Villa
Presidente de la Academia Leonesa de Gastronomía.

CECINA DE LEÓN, UN PLACER SAÑO

Las primeras referencias escritas sobre la cecina datan del siglo 4 a.C., donde se describe el proceso de elaboración de la cecina igual al desarrollado actualmente. A lo largo de la historia, la cecina aparece en obras universales de nuestra literatura como “El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”, “La Pícara Justina” y en otras de autores como Luengo o Félix M^a de Samaniego.

Según estadísticas del diccionario Madoz, publicado en 1847, en el año 1835 se pagaban 6,20 reales por kilo de cecina en la Plaza Mayor de León.

La delimitación geográfica de elaboración de la “Cecina de León” según el Reglamento del Consejo Regulador (Artículo 4) comprende única y exclusivamente la provincia de León, que cuenta con gran diversidad de paisajes, desde la montaña, al valle y a la meseta. El clima de esta provincia es continental mediterráneo, típicamente seco y sano. Se caracteriza por tener inviernos muy fríos y largos periodos de heladas, cualidades excepcionales para la elaboración artesanal de la cecina mediante desecación lenta.

La materia prima utilizada en la elaboración de la cecina, según el Reglamento del Consejo Regulador de la I.G.P. “Cecina de León” (Artículo 5), son los despieces de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor, de un mínimo de cinco años de edad y de un peso en vivo mínimo de 400 kg, procedentes, preferentemente, de razas bovinas autóctonas de Castilla y León.

Se utilizan cuatro partes o cortes de esos cuartos traseros -tapa, contra, babilla y cadera- estando todos ellos clasificados según el M.A.P.A. como categoría 1^aA.

Los únicos ingredientes utilizados en la elaboración de la Cecina de León son carne de vacuno y sal. La elaboración, según el Artículo 10 del Reglamento, consta de seis fases, que cronológicamente son: perfilado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación.

La cecina tiene un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración. Es una carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. Las piezas se presentan enteras, en porciones o lonchas envasadas al vacío.



CECINA DE LEÓN, A HEALTHY PLEASURE

The first written references to "cecina" (smoked cured beef)* date back to the 4th century B.C., where they describe an elaboration process very similar to the one still used nowadays.

Throughout history, cecina is mentioned in the universal works of Spanish Literature, such as "The Ingenious Nobleman Sir Quixote of La Mancha", "La Pícara Justina" and in the works of other well-known authors such as Luengo or Félix M^a de Samaniego.

According to the statistics from the Madoz Dictionary, published in 1847, in the year 1835, the price of a kilo of cecina in the Plaza Mayor of León was 6.20 reales (old Spanish currency)*.

The geographical boundaries for the elaboration of "Cecina de León" according to the Rules of the Regulating Council (Article

4) include only and exclusively the province of León with its great diversity of landscapes, from mountains, to valleys and the plateau. The province's climate is continental Mediterranean, typically dry and healthy. It is characterised by its very cold winters and long periods of frosts, exceptional qualities for the artisan elaboration of cecina by slow drying.

The raw materials used in the elaboration of cecina, according to the Rules of the Regulating Council for the Protected Geographical Indication (PGI) "Cecina de León" (Article 5), are cuts of the hindquarters of cattle of five years of age and a minimum live weight of 400 kg, preferably, from bovine species native of Castilla y León.

The four parts or cuts from these hindquarters used are rump, silverside, thick flank, topside, all of them graded 1^aA Cut meat (Prime Cuts) by the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.

The only ingredients used in the elaboration of Cecina de León are beef and salt. The elaboration, according to Article 10 of the Rules, consists of six phases, which chronologically are: shaping, salting, washing, settling, smoking and drying or curing.

The Cecina de León has a slightly dark toasted colour, typical of the elaboration process. It is a meat with a characteristic taste, with little salt, and a slightly fibrous texture. Pieces are sold vacuum-packed whole, in portions or slices.

* Translator's note.



ETIQUETAS IDENTIFICATIVAS APRENDA A RECONOCERLA

CERTIFICATION LABELS - LEARN TO RECOGNISE IT

Estas son las etiquetas y sellos de calidad que identifican la auténtica Cecina de León, una cecina de vacuno de calidad soberbia; un producto histórico perfeccionado durante generaciones, pero todavía elaborado de manera tradicional.

Gracias al mimo con el que se elabora, la Cecina de León se ha convertido en un producto que, poco a poco, se ha introducido en un mercado cada vez más exigente.

These are the labels and quality stamps that identify the authentic Cecina de León, cured beef of superb quality; a historical product perfected over generations but still made in the traditional way.

Thanks to the loving care with which it is made, the Cecina de León has become a prestigious product that has found, little by little, its way into an ever-demanding market.





PROCESO DE ELABORACIÓN



CADERA

BABILLA

CONTRA

TAPA

Se utilizan cuatro partes de los cuartos traseros del ganado vacuno mayor (cadera, babilla, contra y tapa), clasificados según el M.A.P.A., como carne de categoría 1ªA.

For Cecina del León only four sections of the hindquarters of bovine cattle are used (rump, silverside, thick flank, and top side), all graded 1ªA Cuts (Prime Cuts) by the M.A.P.A.

CURING PROCESS

PERFILADO

Permite ajustar la forma de las piezas.

SALADO

Tiene por finalidad la incorporación de la sal común a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las piezas y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y aroma típicos de los productos curados.

LAVADO

Se realiza con agua potable, con el fin de eliminar la sal adherida a la superficie.

ASENTAMIENTO

Ayuda a la sal a penetrar de manera uniforme y favorece los procesos bioquímicos que producirán el aroma y el color característicos.

AHUMADO

Realizado con leña de roble o encina.

SECADO O CURACIÓN

Las piezas se almacenan en "salas de curación" o "bodegas" hasta completar su maduración. El proceso completo durara un mínimo de 7 meses para la "Cecina de León" y un mínimo de 12 para la "Cecina de León - Reserva".

SHAPING

Pieces are given the proper shape.

SALTING

Its purpose is to add salt to the muscle mass, which allows the pieces to dehydrate and be preserved perfectly, as well as contributing to the development of the typical colour and aroma of cured products.

WASHING

Done with drinking water, it eliminates salt residues on the surface.

SETTLING

It helps salt to penetrate uniformly into the piece and aids the biochemical processes to produce their characteristic aroma and taste.

SMOKING

Done with oak or holm oak wood.

DRYING OR CURING

Pieces are placed in "curing rooms" or "cellars" until the curing process is complete. The entire process will take a minimum of 7 months for the "Cecina de León" and a minimum of 12 for the "Cecina de León - Reserva".

ARTE CISORIA

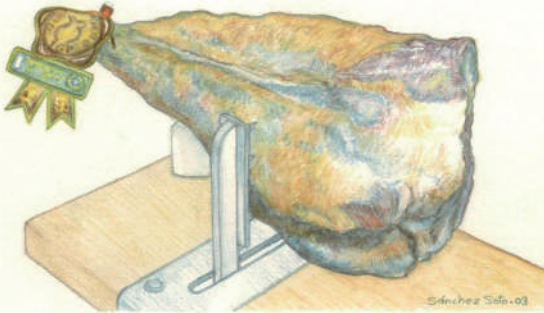
El oficio de cortar o trincar los alimentos viene de lejos; no es ni una moda reciente, ni avanzada, como tampoco lo es la Cecina de León.

Este producto tradicional e histórico tiene arte en la selección de la materia prima, arte en la elaboración y arte en el corte.

The skill of carving food is not a trend but an old art, as old as the elaboration of Cecina de León.

This traditional and historical product has art in the selection of its raw material, art in its elaboration and art in its carving.

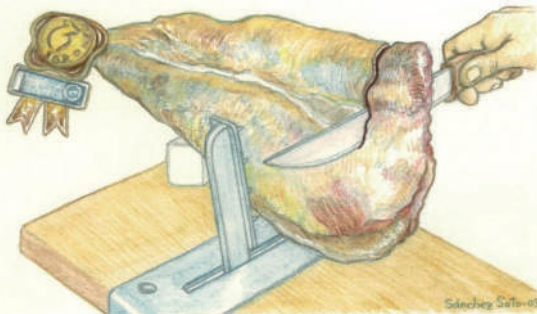
1



Se coloca tendida la pieza en el cecinero, nombre que recibe el artilugio utilizado para el corte, de manera que la pieza quede bien sujeta.

The piece is placed in the "cecinero", the rack used to make sure that the piece is held securely in place while carving.

2



Se efectuará un primer corte, con el objeto eliminar la corteza.

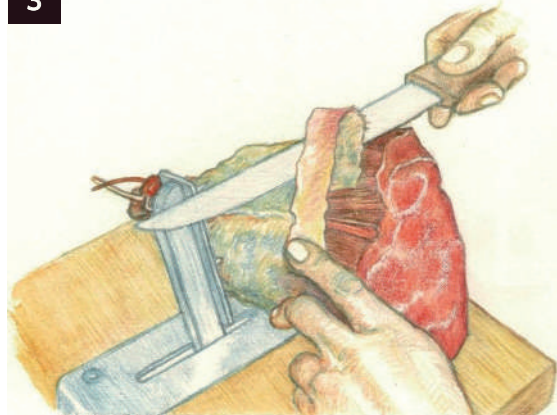
An initial cut is made, in order to remove the skin.

THE ART OF CARVING

Antes de comenzar el corte de las lonchas, y en la medida que el producto se vaya a utilizar, se irán limpiando los bordes.

Before starting, and as we proceed to carve the slices, edges need to be cleaned.

3



4

Se ejecutará el corte, siempre de arriba abajo, a lo ancho de la pieza, loncha a loncha, que irán componiendo la presentación del plato.

The carving of the piece is always done from the top downwards, along the width of the piece, slice by slice, in order to present the dish.

Sánchez Soto-03

5



Sánchez Soto-03



ÍNDICE DE RECETAS



14

CECINA DE LEÓN, FOIE Y TOMATE CONFITADO CON SU CRUJIENTE

CECINA DE LEÓN, FOIE GRAS AND TOMATO CONFIT WITH CRISP



16

LOS PUENTES DEL ÓRBIGO

THE ÓRBIGO BRIDGES



18

CARAMELOS DE CECINA DE LEÓN Y FOIE EN TUBO DE AZÚCAR CON SU CRUJIENTE DE PARMESANO Y ENSALADA CON SU MAYONESA DE CECINA

CECINA DE LEÓN AND FOIE GRAS CARAMELS IN SUGAR TUBE WITH
PARMESAN CRISP AND SALAD WITH CECINA MAYONNAISE



20

CÓCTEL FÚNGICO, RAVIOLI DE CECINA DE LEÓN, CARRILLERA DE IBÉRICO Y MERMELADA DE RUIBARBO

MUSHROOM COCKTAIL, CECINA DE LEÓN RAVIOLI, IBERIAN PORK
CHEEK AND RHUBARB MARMALADE

RECIPE INDEX

TEXTURAS DE CECINA DE LEÓN EN EQUILIBRIO CON MASCARPONE, MEMBRILLO Y MICUIT SOBRE SU PAN

BALANCED TEXTURES OF CECINA DE LEÓN WITH MASCARPONE,
QUINCE JELLY AND MICUIT SERVED ON BREAD

22



RIZOS DE LENGUADO RELLENO DE CECINA DE LEÓN CON PATATAS POCHADAS CON TOMILLO Y CANTUESO

SOLE CURLS STUFFED WITH CECINA DE LEÓN, SAUTÉED POTATOES,
THYME AND CANTUESO

24



DELICIAS DE CECINA DE LEÓN CON FRUTAS

CECINA DE LEÓN DELICACIES WITH FRUITS

26



MOUSSE DE CECINA DE LEÓN CON SU CROQUETA CRUJIENTE EN VASO DE PIMIENTA CON SALSA DE QUESO

CECINA DE LEÓN MOUSSE WITH CRISPY CROQUETTE IN PEPPER
GLASS WITH CHEESE SAUCE

28



CECINA DE LEÓN, FOIE Y TOMATE

CONFITADO CON SU CRUJIENTE

Cecina de León, foie gras and tomato confit with crisp



INGREDIENTES:

300 g de Cecina de León • 20 g de queso Veigadarte • 40 g de piñones • 40 g de almendras • 40 g de nueces • 40 g de pistachos frescos • 4 g de trufa • 10 ml de Pedro Ximénez • 100 g de fresas • 5 g de corteza de cerdo • 100 g de tomates maduros • 5 g de agar agar • 40 g de azúcar • 4 huevos de codorniz • aceite de oliva extra • 200 g de foie

ELABORACIÓN:

Ponemos agua a hervir y cuando esté en ebullición la retiramos del fuego e introducimos el foie envasado al vacío hasta que el agua se enfríe, lo sacamos del agua y le damos la forma deseada. Escalfamos el huevo de codorniz trufado y reservamos.

Pelamos y cortamos el tomate para confitarlo, seguidamente lo trituramos y calentamos, añadimos el agar agar y batimos.

Para elaborar el chutney de frutos secos, los tostamos con un poco de aceite, los trituramos levemente e incorporamos el Pedro Ximénez, calentamos un poco para que coja el sabor.

Cortamos la Cecina de León al tamaño deseado y la secamos en el horno durante 10 minutos a 160º, reservamos una parte sin tostar. Cortamos unos tacos de queso, los rebozamos en polvo de cortezas y freímos en aceite.

PRESENTACIÓN:

Pintamos con un brochazo de fresa ácida el plato, ponemos el chutney de frutos secos con el Pedro Ximénez de base, después intercalamos 3 lonchas de Cecina de León sin tostar con 3 de foie, y seguidamente 3 lonchas de Cecina de León tostada con 3 de queso, adornamos con la croqueta de queso y el huevo de codorniz.

INGREDIENTS:

300 g Cecina de León • 20 g Veigadarte cheese • 40 g pine nuts • 40 g almonds • 40 g walnuts • 40 g fresh pistachios • 4 g truffle • 10 ml Pedro Ximénez sherry • 100 g strawberries • 5 g pork rind • 100 g ripe tomatoes • 5 g agar agar • 40 g sugar • 4 quail eggs • extra virgin olive oil • 200 g foie gras

PREPARATION:

Bring some water to boil and then remove from heat and insert the vacuum packed foie gras until the water cools down, take it out of the water and shape it as desired. Poach the truffled quail egg and set aside.

Peel and cut the tomato to make the confit, then blend and heat, add the agar agar and whisk.

To make the nut chutney, toast them with a little oil, crush them lightly and add the Pedro Ximénez sherry, heat gently to infuse the flavour.

Cut the Cecina de León down to the desired size and dry in the oven for 10 minutes at 160º, leave some aside without toasting. Cut some chunks of cheese, coat in pork rind crumbs and fry in oil.

TO SERVE:

Paint the plate with a brush stroke of sour strawberry, place on it the nut chutney with the Pedro Ximénez sherry base, then alternate 3 slices of untoasted Cecina de León with 3 of foie gras, and then 3 slices of toasted Cecina de León with 3 of cheese, decorate with the cheese croquette and the quail egg.

«Las primeras referencias escritas sobre la cecina datan del siglo 4 a.C.»

«The first written references to cecina date back to the 4th century B.C.»

LOS PUENTES DEL ÓRBIGO

The Órbigo Bridges



INGREDIENTES:

PARA TIERRA DE CECINA DE LEÓN: 4 lonchas de Cecina de León - PARA MICUIT: 20 g de hígado de pato
PARA MERMELADA DE CEBOLLA: 300 g de cebollas • 15 g de pasas • 20 g de mantequilla • 200 cl de vino tinto • 50 g de azúcar moreno • 20 cl de vinagre de Módena • 1 manzana reineta del Bierzo - PARA LOS CALLOS DE BACALAO: 100 g de callos de bacalao • 50 g de aceite de oliva - PARA EL DULCE DE TOMATE DE MANSILLA: 3 tomates de Mansilla • 2 puerros de Sahagún • 150 g de azúcar • sal

ELABORACIÓN:

Horneamos la Cecina de León en lonchas y la reservamos. Cocemos a media cocción el hígado de pato salpimentado.

Para la mermelada pochamos la cebolla con mantequilla y pasas; cuando haya cogido color añadimos el azúcar moreno, el vino, el vinagre y la manzana pelada, dejamos que reduzca hasta formar una compota.

Desalamos los callos de bacalao, deshidratamos al horno y luego volvemos a hidratar en aceite de oliva, a 180°.

Cocemos los tomates pelados con azúcar, cuando estén cocidos los pasamos por el chino.

Blanqueamos los puerros y los deshidratamos en el horno.

PRESENTACIÓN:

Hacemos unos rollitos de Cecina de León con el miscuit y la mermelada de cebolla y los colocamos sobre el callo de bacalao, colocamos el dulce de tomate en un cuenco, con el puerro que volvemos a hidratar en agua fría, formamos el puente que decoramos con la tierra de Cecina y otros motivos.

INGREDIENTS:

FOR THE EARTH OF CECINA DE LEÓN: 4 slices of Cecina de León - FOR MICUIT: 20 g duck liver
FOR THE ONION MARMALADE: 300 g onions • 15 g raisins • 20 g butter • 200 cl red wine • 50 g brown sugar • 20 cl balsamic vinegar • 1 Bierzo Reineta apple - FOR THE COD TRIPE: 100 g cod tripe • 50 g olive oil - FOR THE MANSILLA TOMATO JAM: 3 Mansilla tomatoes • 2 Sahagún leeks • 150 g sugar • salt

PREPARATION:

Bake the Cecina de León in slices and set aside.

Half cook the seasoned duck liver.

For the marmalade, sauté the onion with butter and raisins; once golden, add the brown sugar, the wine, the vinegar and the peeled apple, leave to reduce until it forms a compote.

Desalt the cod tripe, dehydrate in the oven and then rehydrate in olive oil, at 180°.

Cook the peeled tomatoes with sugar, when cooked pass through a Chinese strainer.

Blanch the leeks and dehydrate in the oven.

TO SERVE:

Make some rolls of Cecina de León with the micuit and the onion marmalade and place them onto the cod tripe, place the tomato jam in a bowl, with the leek which has been rehydrated in cold water, make the bridge and decorate it with the earth of Cecina and other motifs.

«Los ingredientes de la Cecina de León son únicamente carne de vacuno y sal.»

«Cecina de León's only ingredients are beef and salt.»

CARAMELOS DE CECINA DE LEÓN Y FOIE EN TUBO DE AZÚCAR CON SU CRUJIENTE DE PARMESANO Y ENSALADA CON SU MAYONESESA DE CECINA

Cecina de León and foie gras caramels in sugar tube with Parmesan crisp and salad with Cecina mayonnaise



INGREDIENTES:

400 g de Cecina de León • 6 tomates cherry • 1 pieza de remolacha cocida • 1 mango • 1 lechuga • 50 g de queso Parmesano • 150 g de azúcar isomalt • 100 g de mayonesa • 40 g de aceite oliva • 150 g de vinagre balsámico • 50 g de azúcar • 100 g de moscatel • 30 g de jugo de carne • 200 g de foie • 12 ramitas de cebollino • 4 flores comestibles

ELABORACIÓN:

PARA EL TUBO DE AZÚCAR ISOMALT: calentamos el azúcar hasta 130º, que introducimos en un aro metálico, lo colocamos sobre un silpat y levantamos suavemente soplando en su interior, cuando cristalice, recortamos con un cuchillo caliente.

PARA EL CARAMELO BALSÁMICO: disponemos en una sartén azúcar y vinagre, caramelizando hasta el punto de hebra.

PARA LA MAYONESA DE CECINA DE LEÓN: ponemos en un recipiente el aceite y la cecina, trituramos y añadimos la mayonesa.

PARA EL CRUJIENTE DE PARMESANO: ponemos entre dos silpats el queso rallado y lo horneamos a 150º.

PARA LOS CARAMELOS DE CECINA Y FOIE: ponemos a la plancha el foie, lo introducimos en una reducción de moscatel y jugo de carne y lo reservamos. Por otro lado cortamos tres láminas finas de cecina, colocamos el foie en el centro y lo envolvemos.

PRESENTACIÓN:

Utilizamos un aro, introducimos formando una torre, una lámina de Cecina de León, después unos cherrys, Cecina de León, unos trozos de mango, Cecina de León, lechuga, Cecina de León y remolacha, ponemos la mayonesa de Cecina de León, terminando con una flor. Con una brocha pintamos en el fondo del plato con el caramelo balsámico y sobre ello colocamos la torre y los tres tubos de azúcar, introduciendo en cada uno de ellos el caramelo de Cecina de León, para terminar, en cada tubo colocaremos un crujiente de Parmesano y una ramita de cebollino.

INGREDIENTS:

400 g Cecina de León • 6 cherry tomatoes • 1 piece of cooked beetroot • 1 mango • 1 lettuce • 50 g Parmesan cheese • 150 g isomalt sugar substitute • 100 g mayonnaise • 40 g olive oil • 150 g balsamic vinegar • 50 g sugar • 100 g muscatel • 30 g meat juice • 200 g foie gras • 12 chive stalks and 4 edible flowers

PREPARATION:

FOR THE ISOMALT TUBE: heat the sugar substitute to 130º, place in a metal ring, put on a silpat and lift gently blowing inside, when it crystallises, trim with a hot knife.

FOR THE BALSAMIC CARAMEL: put sugar and vinegar into a frying pan, until it caramelises.

FOR THE CECINA DE LEÓN MAYONNAISE: put the oil and cecina into a recipient, blend and add the mayonnaise.

FOR THE PARMESAN CRISP: put the grated cheese between two silpats and bake at 150º.

FOR THE CECINA AND FOIE GRAS CARAMELS: grill the foie gras, add it to a reduction of muscatel and meat juice and set aside. Meanwhile cut three fine slices of cecina, place the foie gras in the middle and wrap it up.

TO SERVE:

Using a ring make a tower, insert one slice of Cecina de León, then a few cherry tomatoes, Cecina de León, a few pieces of mango, Cecina de León, lettuce, Cecina de León and beetroot, put the Cecina de León mayonnaise on top and finish off with a flower. Using a brush, paint the plate with the balsamic caramel and place the tower on top with the three sugar tubes, inserting into each of these with the Cecina de León caramel, to finish, on each tube place a Parmesan crisp and a chive stalk.

«El clima de la provincia de León es continental mediterráneo, típicamente seco y sano.»

«The province of León has continental Mediterranean climate, typically dry and healthy.»

CÓCTEL FÚNGICO, RAVIOLI DE CECINA DE LEÓN, CARRILLERA DE IBÉRICO Y MERMELADA DE RUIBARBO

Mushroom cocktail, Cecina de León ravioli, Iberian Pork cheek and rhubarb marmalade.



INGREDIENTES:

500 g de carrillera de cerdo ibérico • 1 kg de boletus edulis (reservar 6 piezas pequeñas) • 200 g de cantarelus cibarius • 1 l de nata • 1 kg de ruibarbo • 800 g de azúcar • 1 l de agua • 1 copa de coñac • zumo de un limón • 100 g de Cecina de León • 3 cebollas blancas • vino tinto • especias • aceite de oliva • sal

ELABORACIÓN:

PARA LA CARRILLERA: limpiamos la carrillera y doramos a fuego fuerte, añadimos la cebolla picada en juliana y dejamos que se dore, mojamos con vino tinto, rectificamos de sal, cubrimos de agua y dejamos cocer durante una hora y media.

PARA LA MERMELADA: limpiamos y raspamos los tallos de ruibarbo, los cortamos en pequeños trozos y cocemos en agua hirviendo durante cinco minutos, echamos azúcar y zumo de limón hasta que tome consistencia. Añadimos el licor y reducimos.

PARA EL RAVIOLI DE CECINA DE LEÓN Y CARRILLERA: cortamos la Cecina de León muy fina, en forma de rectángulo, cortamos la carrillera en dados y realizamos los raviolis cubriendo la carrillera con la Cecina de León.

Confitamos 6 piezas de boletus en un litro de aceite a 70° durante 30 minutos.

Hacemos un almíbar, utilizando medio litro de agua y 300 gr. de azúcar, cocemos las setas cantarelus durante 15 minutos, y reservamos el almíbar.

SALSA FÚNGICA: salteamos los boletus edulis a fuego fuerte y reducimos con nata, pasamos la turmix y reservamos al baño maría a 80°.

Cortamos láminas finas de boletus edulis que dispondremos en silpats, para secar al horno, a 80° durante 1 hora.

PRESENTACIÓN:

Colocamos en el fondo de la copa la mermelada de ruibarbo, encima el ravioli de Cecina de León y carrillera y el crujiente de boletus. Sobre el plato, ponemos el boletus confitado y el cantarelus en almíbar, en una coctelera conservamos la salsa fúngica para servirla en el momento de su degustación. Decoramos con azúcar isomalt.

INGREDIENTS:

500 g Iberian pork cheek • 1 kg porcini (reserve 6 small pieces) • 200 g chanterelle mushrooms • 1 l cream • 1 kg rhubarb • 800 g sugar • 1 l water • 1 cup of brandy • the juice of one lemon • 100 g Cecina de León • 3 white onions • red wine • spices • olive oil • salt

PREPARATION:

FOR THE PORK CHEEK: wash the cheek and brown over a high heat, add the julienned onion and sauté until golden brown, add the red wine, salt to taste, cover in water and cook for an hour and a half.

FOR THE MARMALADE: wash and scrape the rhubarb stalks, chop them into small pieces and cook in boiling water for five minutes, add sugar and lemon juice until it thickens. Add the brandy and reduce.

FOR THE RAVIOLI OF CECINA DE LEÓN AND PORK CHEEK: finely cut the Cecina de León into rectangles, dice the pork cheek and make the ravioli covering the pork cheek with the Cecina de León.

Gently cook 6 pieces of porcini in one litre of oil at 70° for 30 minutes.

Make a syrup, using half a litre of water and 300 g sugar, cook the chanterelles for 15 minutes, and set the syrup aside.

MUSHROOM SAUCE: sauté the porcini over a high heat and reduce with cream, process in the blender and set aside in a bain marie at 80°.

Cut fine slices of porcini to place in a silpat, to dry out in the oven, at 80° for 1 hour.

TO SERVE:

Place the rhubarb marmalade at the bottom of the glass, with the ravioli of Cecina de León and pork cheek and crispy porcini on top. On the plate, place the cooked porcini and the chanterelles in syrup, keep the mushroom sauce in a cocktail shaker so that it can be served just before consuming. Decorate with isomalt sugar substitute.

TEXTURAS DE CECINA DE LEÓN EN EQUILIBRIO CON MASCARPONE, MEMBRILLO Y MICUIT SOBRE SU PAN

Balanced Textures of Cecina de León with Mascarpone, quince jelly and micuit served on bread



INGREDIENTES:

12 lonchas de Cecina de León • 12 lonchas de membrillo • 12 lonchas de queso Mascarpone • 12 lonchas de micuit • glasé de vino dulce - PARA EL PAN DE CECINA DE LEÓN: 125 g de harina • 7 g de levadura • 50 ml de aceite • 7 g de mantequilla • 4 lonchas de Cecina de León picadas • 50 ml de agua - Amasamos todos los ingredientes y dejamos que la levadura haga efecto tres cuartos de hora

ELABORACIÓN:

Estiramos y cortamos la masa en la forma deseada y horneamos a 200º, durante 15 minutos aproximadamente.

PRESENTACIÓN:

Una vez elaborado el pan, ponemos sobre el mismo, en equilibrio, la Cecina de León, el micuit, el membrillo y el queso, dos veces consecutivas. Añadimos por encima unas lágrimas de glasé.

INGREDIENTS:

12 slices of Cecina de León • 12 slices of quince jelly • 12 slices of Mascarpone cheese • 12 slices of micuit and dessert wine glaze - FOR THE CECINA DE LEÓN BREAD: 125 g flour • 7 g yeast • 50 ml oil • 7 g butter • 4 slices of Cecina de León chopped • 50 ml water - Knead together all the ingredients and leave to rise for three quarters of an hour

PREPARATION:

Roll out and cut the dough into the desired shape and bake at 200º for approximately 15 minutes.

TO SERVE:

Once the bread is made, place on top, in equal parts, the Cecina de León, the micuit, the quince jelly and the cheese. Repeat once more. Pour a few drops of glaze on top.

«La elaboración, consta de seis fases, que cronológicamente son: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación.»

«The elaboration consists of six phases, which chronologically are: shaping, salting, washing, settling, smoking and drying or curing.»

RIZOS DE LENGUADO RELLENO DE CECINA DE LEÓN, CON PATATAS POCHADAS CON TOMILLO Y CANTUESO

Sole curls stuffed with Cecina de León, sautéed potatoes, thyme and cantueso



INGREDIENTES:

3 lenguados frescos • 300 g de Cecina de León • 1 kg de patatas • 200 g de cebollas • 50 g de tomates cherry • 1 l de vino blanco • un ramillete de tomillo fresco • un ramillete de cantueso fresco • vinagre de Módena • salsa de soja • aceite de oliva • sal

ELABORACIÓN:

Pelamos y cortamos en rodajas las patatas. Cortamos las cebollas en juliana. En una sartén con aceite freímos los tomates cherry, hasta que se dore la piel, los secamos y reservamos. En la misma sartén doramos la cebolla y las patatas que cubrimos con vino, tomillo y cantueso hasta que se cuezan. Una vez cocidas añadimos un chorrito de vinagre de Módena y otro de salsa de soja y dejamos reducir. Limpiamos y sacamos los filetes a los lenguados. Cortamos la Cecina de León en tiras y la ponemos sobre los filetes enrollándolos sobre sí mismos y sujetamos con un palillo, los metemos en el horno 15 minutos a 170º.

PRESENTACIÓN:

Ponemos los rizos de lenguado a un lado, las patatas y los cherry encima de ellos y unas ramitas de tomillo y cantueso decorando, salseamos sobre los rizos con el jugo de las patatas.

INGREDIENTS:

3 fresh sole • 300 g Cecina de León • 1 kg potatoes • 200g onions • 50 g cherry tomatoes • 1l of white wine • a bunch of fresh thyme • a bunch of fresh cantueso • balsamic vinegar • soy sauce • olive oil • salt

PREPARATION:

Peel and slice the potatoes. Julienne the onions. Fry the cherry tomatoes in a frying pan with oil, until their peels are golden brown, dry them and set aside. In the same frying pan, fry the onion and potatoes until golden brown, then cover with wine, thyme and cantueso until cooked. Once cooked, add a drop of balsamic vinegar and one of soy sauce and leave to reduce. Wash and fillet the sole. Cut the Cecina de León into strips and put it onto the fillets, rolling them up and securing them with a cocktail stick, put them in the oven for 15 minutes at 170º.

TO SERVE:

Put the sole curls aside, the potatoes and cherry tomatoes on top and a few sprigs of thyme and cantueso to decorate, then pour the juice of the potatoes over them.

«La cecina tiene un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración.»

«Cecina has a slightly dark toasted colour, typical of the elaboration process.»

DELICIAS DE CECINA DE LEÓN CON FRUTAS

Cecina de León delicacies with fruits



INGREDIENTES:

PARA EL SUSHI: 50 g de arroz • vinagre de arroz • 2 hojas de algas nori • 50 g de paté de oca • 150 g de Cecina de León – PARA LAS PATATAS: patatas • aceite • miel de cáñamo • semillas de sésamo – PARA LOS PAQUETITOS: 200 g de mollejas de ternera • 2 dientes de ajo • aceite • 80 g de queso de cabra • 8 cucharadas de nata • 150 g de Cecina de León – PARA LAS FRUTAS: 1 mango • 1 manzana • ½ sandía – PARA LA CREMA: 100 g de Cecina de León • sal • pimienta • 200 ml de nata – PARA LA ENSALADA: rúcula o canónigos • brotes de alfalfa • endibia

ELABORACIÓN:

Para el sushi, cocemos el arroz con un poco de sal y añadimos el jengibre y la vinagre de arroz. Tostamos el alga al fuego, hasta que obtenga un color verde vivo, luego la humedecemos y le colocamos una fina capa de arroz, otra capa de cecina y en el centro paté de oca, enrollamos sobre sí misma y formamos un rulo, cortamos en cilindros de 4 cm.

Cortamos las patatas en tiras algo gruesas, freímos y seguidamente rebozamos en miel de caña y sésamo.

Salteamos las mollejas con ajo picado, añadimos queso de cabra fundido. Preparamos unas lonchas de Cecina de León finas y rellenas con las mollejas salteadas haciendo un paquetito.

Trituramos unas lonchas de Cecina de León previamente asadas, y añadimos nata montada salpimentando, dejamos enfriar en la nevera.

Ponemos el azúcar y una cucharada de agua a calentar, en este momento agregamos zumo de limón y cuando empiece a hacerse el caramelo incorporamos las frutas en dados.

PRESENTACIÓN:

Montamos unas brochetas, alternando el sushi, sandía, paquetito de mollejas, mango, patata, sushi, manzana, paquetito de mollejas y fruta, las colocamos en el plato y acompañamos con ensalada de rúcula y brotes de alfalfa, alineamos con vinagreta de aceite, sal y vinagre de módena blanco, colocamos la ensalada sobre hojas de endibia y todo ello sobre la crema de Cecina de León.

INGREDIENTS:

FOR THE SUSHI: 50 g rice • rice vinegar • 2 sheets of nori seaweed • 50 g goose pâté • 150 g Cecina de León – FOR THE POTATOES: potatoes • oil • cane honey • sesame seeds – FOR THE PARCELS: 200 g calf sweetbreads • 2 cloves of garlic • oil • 80 g goat cheese • 8 spoonfuls of cream • 150 g Cecina de León – FOR THE FRUITS: 1 mango • 1 apple • ½ watermelon – FOR THE CREAM: 100 g de Cecina de León • salt • pepper • 200 ml cream – FOR THE SALAD: arugula or lamb's lettuce, alfalfa sprouts • endive

PREPARATION:

For the sushi, cook the rice with a little salt and add the ginger and rice vinegar. Toast the seaweed on to heat, until it turns bright green, then moisten and top with a fine layer of rice, another layer of cecina and goose pâté in the middle, roll it up to form a roulade, cut into 4 cm cylinders.

Cut the potatoes into quite thick slices, fry and then coat in cane honey and sesame.

Sauté the sweetbreads with chopped garlic, add melted goat cheese. Prepare some fine slices of Cecina de León and fill with the sautéed sweetbreads to make a parcel.

Blend some slices of previously roasted Cecina de León, and add whipped cream seasoned with salt and pepper, leave to cool in the fridge.

Heat the sugar and a spoonful of water, then add lemon juice and when it begins to caramelize, add the diced fruits.

TO SERVE:

Make some brochettes, alternating the sushi, watermelon, sweetbread parcel, mango, potato, sushi, apple, sweetbread parcel and fruit, place them on a plate and serve with a salad of arugula or lamb's lettuce and alfalfa shoots, dress with a vinaigrette of oil, salt and white balsamic vinegar, place the salad onto some endive leaves and all of this onto the Cecina de León cream.

MOUSSE DE CECINA DE LEÓN CON SU CROQUETA CRUJIENTE EN VASO DE PIMIENTA CON SALSA DE QUESO

Cecina de León mousse with crispy croquette in pepper glass with cheese
sauce



INGREDIENTES:

PARA EL PURÉ DE CECINA: 400 g de Cecina de León • 1 l de agua - PARA LAS CROQUETAS: 500 g de puré de Cecina de León • 100 g de roux • harina • 1 huevo • cortezas de cerdo trituradas - PARA LA MOUSSE: 300 g de puré de Cecina de León • 250 ml de nata • 2 hojas de gelatina hidratada - PARA LA SALSA DE QUESO: 250 ml de queso azul • ½ manzana pochada • 5 g de membrillo - PARA EL VASO DE PIMIENTA: 20 g de gellan • 1 l de agua • pimienta • sal • aceite y azúcar - OTROS: reducción de vinagre de Módena • crujiente de Cecina de León en tiras

ELABORACIÓN:

Ponemos en remojo la Cecina de León durante 24 horas (cortamos unas lonchas para el crujiente y la decoración), troceamos la Cecina de León y dejamos hervir en 1 litro de agua durante 30-45 minutos, la trituramos hasta que quede puré, reservamos para las croquetas y para la mousse.

PARA LAS CROQUETAS: preparamos un roux (partes iguales de mantequilla y harina, 100 g), añadimos al puré de Cecina de León, poco a poco y removemos constantemente, sazonomos, vertemos el contenido en una placa y dejamos enfriar. Preparamos las croquetas rebozándolas en harina, huevo y cortezas de cerdo trituradas, freímos y reservamos.

PARA LA SALSA DE QUESO: calentamos en un cazo el queso y añadimos el resto de ingredientes, pasamos por la batidora, colamos y reservamos en un biberón al baño maría.

PARA LA MOUSSE DE CECINA DE LEÓN: calentamos el puré de Cecina de León y añadimos la gelatina, enfriamos. Posteriormente añadimos la nata y dejamos reposar en frío.

PARA EL VASO DE PIMIENTA: añadimos en un litro de agua 20 g de goma gellan, pimienta triturada y llevamos a ebullición, cuando este caliente usamos un molde con hielo dentro, introducimos las veces que se quiera según el grosor deseado.

PRESENTACIÓN:

Añadimos la mousse en el vaso de pimienta, encima una capa de salsa de queso, la croqueta en el medio y el crujiente, y decoramos al gusto.

INGREDIENTS:

FOR THE CECINA PURÉE: 400 g Cecina de León • 1 l water - FOR THE CROQUETTES: 500 g purée of Cecina de León • 100 g roux • flour • 1 egg • ground pork rind - FOR THE MOUSSE: 300 g purée of Cecina de León • 250 ml cream • 2 sheets of gelatine soaked in water - FOR THE CHEESE SAUCE: 250 ml blue cheese • ½ stewed apple • 5 g quince jelly - FOR THE PEPPER GLASS: 20 g gellan gum • 1 l water • pepper • salt • oil • sugar - OTHER: reduction of balsamic vinegar • crispy Cecina de León in strips

PREPARATION:

Soak the Cecina de León for 24 hours (cut a few slices for the crisp and decoration), cut the Cecina de León into pieces and leave to boil in 1 litre of water for 30-45 minutes, blend into a purée, set aside for the croquettes and for the mousse.

FOR THE CROQUETTES: prepare a roux (equal parts of butter and flour, 100 g), add the Cecina de León purée gradually and stir continuously, season, pour the contents onto a plate and leave to cool. Prepare the croquettes, coating them in flour, egg and crushed pork rind, fry and set aside.

FOR THE CHEESE SAUCE: heat the cheese in a pan and add the rest of the ingredients, process in the blender, strain and set aside in a bottle in a bain marie.

FOR THE CECINA DE LEÓN MOUSSE: heat the Cecina de León purée and add the gelatine, leave to cool. Then add the cream and leave to stand in a cool place.

FOR THE GLASS OF PEPPER: to a litre of water add 20 g gellan gum, crushed pepper and bring to boil, when it is hot, use a mould with ice inside, pour as much as you like depending on the desired thickness.

TO SERVE:

Add the mousse to the pepper glass, pour a layer of cheese sauce on top, place the croquette in the middle and the crisp and decorate to taste.

DICCIONARIO

AGAR-AGAR

Polisacárido obtenido de la pared celular de varias especies de algas rojas. Se utiliza como espesante.

ALGAS NORI

Alga de pequeño tamaño, rojiza, que se vuelve negra al secarse, se utiliza para la elaboración de sushi.

AZÚCAR ISOMALT

Mezcla de dos disacáridos que se obtienen a partir de la remolacha azucarera. De aspecto como el azúcar común pero bajo en calorías y con propiedades beneficiosas.

BOLETUS EDULIS

Seta típica de los bosques de pino, crece desde primavera hasta otoño. En general el sombrero mide de 7 a 20 cm de diámetro y el pie adquiere la misma altura. Se conoce vulgarmente como “boletito comestible”.

CANTARELUS CIBARIUS

Seta típica de bosques planifolios y coníferas, alcornoques, encinas y robles. Crece desde primavera hasta otoño. En general posee un sombrero de 3 a 8 cm de diámetro, carnosa, gruesa y lisa adoptando forma de embudo. Vulgarmente se conoce como “robezuelo” y “cabrilla”.

CANTUESO

Arbusto ramoso aromático.

COCTEL FÚNGICO

Mezcla de setas u hongos.

GELLAN

Gelificante en polvo, que permite obtener una gelatina firme y con corte limpio.

GLASÉ DE VINO

Salsa cremosa, a base de vino, que añade una capa brillante y lisa al alimento.

GASTRONÓMICO

MICUIT Foie de pato, con una cocción intermedia entre el fresco y el de conserva.

QUESO MASCARPONE Queso italiano elaborado con leche de vaca, fresco, de sabor dulce, poco ácido, que recuerda a la mantequilla.

ROUX Cocción de harina en mantequilla, que se utiliza para espesar o preparar determinadas salsas.

RUIBARBO Planta herbácea de tallo muy grueso, hojas grandes de 40-50 cm, divididas en 5-7 lóbulos y nervios salientes por la cara inferior, típicas de la meseta del Tibet.

SILPATS Planchas de silicona especiales para el horno, que evitan la adhencia y facilitan la cocción.

SUSHI Plato de origen japonés, cocinado a base de arroz cocido, aderezado con vinagre de arroz, sal y azúcar; suele ser de pescado, marisco, verduras o huevo.

TRUFA Hongo de la familia de los tuberáceos. De forma irregular más o menos redondeada, de color oscuro y superficie rugosa, existen alrededor de 30 especies en Europa. Tiene un olor intenso y picante y sabor agradable, aunque ligeramente amargo.

CULINARY

AGAR-AGAR Polysaccharide obtained from the cell wall of certain species of red algae. Used as a thickener.

NORI SEAWEED Small, reddish algae which turn blackish when dry, used for making sushi.

ISOMALT SUGAR Mixture of two disaccharides obtained from sugar beet. It has the appearance of normal sugar but it is low in calories and has beneficial properties.

BOLETUS EDULIS A mushroom typical of pine forests, it grows from Spring to Autumn. The cap normally measures from 7 to 20cm in diameter and the stipe (stalk) reaches the same height. Commonly known as "porcini".

CANTHARELLUS Mushroom typical of broadleaved and coniferous forests, cork trees, holm oaks and oaks. It grows from Spring to Autumn. It generally has a cap of 3 to 8cm in diameter, fleshy, thick and smooth, funnel shaped. Commonly known as "chanterelle".

CANTUESO Aromatic, branched shrub (French lavender).

MUSHROOM COCKTAIL Mixture of mushrooms and fungi.

GELLAN GUM Powdered gelifying agent used to obtain a firm jelly with a clean cut.

WINE GLAZE Creamy sauce made with wine and used to add a shiny layer to food.

DICTIONARY

MICUIT	Duck foie gras, cooked halfway between fresh and preserved.
MASCARPONE CHEESE	A fresh Italian cheese made from cow milk, with a sweet, slightly acidic flavour, resembling butter.
ROUX	Flour cooked in butter, generally used to thicken or make certain sauces.
RHUBARB	Herbaceous plant with very thick stalks, large leaves of 40-50cm, divided into 5-7 lobes and veins on the underside, typical of the Tibetan Plateau.
SILPAT	Special baking plates made of silicone which prevent food from sticking while baking evenly.
SUSHI	A Japanese dish made from a base of cooked rice, rice vinegar, salt and sugar, normally containing fish, seafood, vegetables or egg.
TRUFFLE	Fungus belonging to the Tuber genus. It has an irregular, roundish shape, dark in colour and a rough surface. There are around 30 species in Europe. It has an intense, spicy aroma, with a pleasant although slightly bitter, taste.

NO TODA LA CECINA QUE SE VENDE





ES **CECINA DE LEÓN**





SECTO
011723
Reserva
más de 12 meses
CECINA DE LEÓN
C.A.



SECTO
Reserva
más de 12 meses
CECINA DE LEÓN
C.A.

CECINA
de LEÓN
Una Obra
Maestra
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA