

# Duelos y Quebrantos

Duelos y Quebrantos, un plato histórico, aparece en la primera página del Quijote y no hay reseñas anteriores, es un revuelto contundente pero de refinado sabor.

Hay muchos que quitan los sesos de la preparación y os garantizo que no tiene nada que ver pasa de ser un revuelto suave y exquisito a un simple revuelto sin más.

## ingredientes

- 1 Sesada de cordero o de cerdo
- 150 gr de Panceta
- 1 Chorizo de los de cocinar
- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla pequeña
- 6 Huevos
- 1 Bolla de pan
- Aceite de oliva virgen
- Sal

## elaboración Duelos y Quebrantos

Comenzamos picando muy finos los dientes de ajo y la cebolla, la ponemos en una cazuela con un chorrito de aceite y dejamos que comience a pocharse.

Cortamos la panceta en trocitos y la incorporamos a la cazuela, hacemos lo mismo con el chorizo, removemos y dejamos que el conjunto se vaya haciendo lentamente.

Mientras en un cazo pondremos la sesada ya limpia y la cocemos con agua, un chorrito de vinagre y sal, cuando empiece a hervir lo dejamos entre 5 y 7 minutos, lo sacamos y lo reservamos.

Volvemos a la cazuela, el conjunto habrá tomado un tono rojizo por el chorizo y la panceta estará transparente, le incorporamos los sesos y los rompemos sobre el resto de los ingredientes, al ser muy blandos se integraran rápidamente con el resto de los ingredientes.

En un bol ponemos los huevos y un poco de sal, batimos para que cojan volumen y los incorporamos a la cazuela con el resto de los ingredientes, removemos hasta que el huevo coja la textura que más nos guste.

Ya tendremos nuestros duelos y quebrantos.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.