

Sesos al horno con lascas de ibérico

Sesos al horno con lascas de ibérico, aunque la casquería tiene tantos enamorados como detractores, siempre me han parecido un producto que hay que probar.

Antiguamente era un producto que consumían los niños por valor nutritivo y la facilidad que tiene para comérselos o como dice el refrán de lo que se come se cría, vete tu a saber.

ingredientes

- 2 sesadas de cordero o en su defecto de cerdo
- 2 dientes de Ajo
- 8 lonchas de Jamón Ibérico
- unas hebras de Azafrán
- 1 cucharada de Vinagre
- 1/2 cucharadita de Aceite de Oliva virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Sesos al horno con lascas de ibérico

Aunque hay muchas carnicerías que no los tienen, cada vez es mas fácil encontrarlos, el consumo de casquería en nuestro país ha crecido un 20%.

Cogemos los sesos y los metemos en agua para que con la humedad nos sea mas fácil quitar la telilla y las venas que tiene en la parte superficial, con un cuchillo y paciencia no es difícil dejarlo limpios.

Deberemos blanquearlos durante 3 minutos en agua hirviendo con

sal y vinagre, pasado este tiempo los escurrimos y los reservamos.

En un mortero pondremos los ajos y las hebras de azafrán y lo convertiremos en una pasta de un color amarillento.

Ahora cogeremos una cazuelita para el horno y pondremos un poco de aceite, 4 lascas de jamón ibérico, los sesos partidos en cuartos y embadurnados con la pasta del mortero y sobre podo esto las otras 4 lascas de jamón ibérico con otro chorrito de aceite de oliva virgen.

Con el horno precalentado a 180º lo tendremos entre 20 y 30 minutos.

Ya tendremos listos nuestros sesos al horno con lascas de ibérico.

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.