



*Saber elegir*



**Limón serrano  
y Comtessa casera**



# Limón serrano



 DURACIÓN: 30 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4

## Ingredientes

- ✓ 4 huevos "M"
- ✓ 4 lonchas de jamón serrano SPAR
- ✓ 3 naranjas
- ✓ 2 limones
- ✓ 1 chorizo dulce SPAR
- ✓ 2 dientes de ajo pequeños
- ✓ Aceite de oliva SPAR
- ✓ Vino tinto SPAR
- ✓ Sal SPAR



## Elaboración

1. Cocemos los huevos durante unos 12 min. Retiramos, pelamos y cortamos a cuartos.
2. En una sartén sin aceite colocamos el chorizo cortado en rodajas y salteamos durante unos segundos. Retiramos y colocamos en un plato con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.
3. En otra sartén ponemos 4 cdas. de aceite, los 2 ajos picados muy finos y sin el germen. Doramos durante unos segundos y retiramos. Preparamos una vinagreta con la mezcla anterior, 2 cdas. de vino tinto y una piza de sal y batimos bien.
4. Pelamos las naranjas y los limones eliminando la piel blanca, cortamos en rodajas y colocamos en una fuente alternando los cítricos, las rodajas de chorizo, las lonchas de jamón y los huevos. Rociamos con la vinagreta y servimos esta ensalada tradicional.



# Comtessa casera

 DURACIÓN: 30 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4-6

## Ingredientes

- ✓ 3 claras de huevo "M"
- ✓ 250 gr. de chocolate (al gusto) SPAR
- ✓ 400 ml. de nata para montar
- ✓ 80 gr. de azúcar glass
- ✓ 10 gr. de azúcar vainillado SPAR



## Elaboración

1. Cogemos papel de horno y dibujamos 5 patrones con la misma medida del recipiente elegido. Derretimos el chocolate elegido en el horno y con un pincel, pintamos por encima de los patrones, cuando se enfríen los recortamos y colocamos en el congelador.
2. En un bol ponemos las claras con 10 gr. de azúcar glass, batimos hasta punto de nieve y reservamos.
3. En otro bol añadimos la nata, 70 gr. azúcar glass y el azúcar vainillado, batimos hasta que esté montada. Incorporamos las claras poco a poco hasta que estén integradas.
4. Forramos con papel de cocina el molde elegido y ponemos una capa de la mezcla anterior y una placa de chocolate sucesivamente, acabamos poniendo una placa de chocolate. Metemos en el congelador 12 h. Desmoldamos y decoramos.



2025

Julio

SPAR 

*Siempre cerca de ti*



spar.es

Julio