



« *Duelos y quebrantos* » *de Sagra et Jose Angel*

Ingrédients:

- 150 g de poitrine de porc (lard maigre)
- 100 g de chorizo de la Mancha
- 6 œufs
- Pour les amateurs : de la cervelle

Préparation :

- Couper la poitrine et le chorizo en petits morceaux,
- Frire le tout à la poêle, laisser réduire,

- Battre les œufs, puis les ajouter dans la poêle,
- Remuer lentement, jusqu'à ce que la graisse du lard et des chorizos permette que le tout s'épaississe,

- Présenter en cassolette, servir chaud,

- Un conseil manchego : ajouter à cette préparation 50g de cervelle de porc
- Un conseil de Sagra et Jose Angel : à déconseiller aux personnes au régime !

Plat traditionnel de la Mancha, qu'évoque Cervantes dans son roman Don Quichotte.

