

Receta de Duelos y Quebrantos Manchegos

22 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy que conmemoramos el **IV Centenario de la muerte de Cervantes**, os dejo otra de las ricas recetas que se citan en su famoso libro "**Don Quijote de la Mancha**" y que era uno de los platos que comía **D.Quijote** todos los sábados, seguro que os gustará, es muy fácil de preparar y un plato de bastante consistencia para tener mucha energía y afrontar las tareas diarias con este plato de **Duelos y Quebrantos**.

Ingredientes

- Huevos (dos o más según cantidad)
- Chorizo o chistorra
- Panceta de cerdo
- Sal

Modo de Preparación

1. Partir en trocitos pequeños la panceta de cerdo y el chorizo en rodajas
2. Ponerlo en una sartén al fuego lento para que poco a poco vaya soltando la grasa
3. Cuando ya estén hechos la panceta y el chorizo, retirar un poco de la grasa sobrante
4. Batir los huevos, echar un poco de sal y añadir a la sartén, removiendo sin parar para que se mezcle bien todo
5. Poner un aro de metal en un plato y rellenarlo con la mezcla de duelos y quebrantos preparada
6. Dejar unos minutos que se asiente bien y luego retirar el molde
7. Servir y.....buen provecho!!!