

Secreto iberico en salsa de puerro y champiñones



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lettu **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Otra versión : también se puede acompañar el secreto con cebollitas confitadas o salsa de manzanas golden.

Descripción:

El secreto ibérico es una carne que acumula grasa infiltrada en la masa muscular, creando un veteado blanco que le proporciona una textura y un sabor excepcional.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 grs de secreto iberico
- champiñones
- 1 puerro
- 1 brick de nata para cocinar
- coñac

Preparación:

Paso 1

Salpimentar el secreto y marcar en aceite de oliva. Dejar a mitad de cocción, Retirarlo y reservar hasta que hagamos la salsa.

Paso 2

En el aceite del secreto añadir el puerro bien picado, rehogarlo unos minutos.

Paso 3

Agregarle los champiñones, dorarlos unos 2 o 3 minutos. Luego agregarle el coñac. Si os animáis se puede flambear, si no, dejar evaporar el coñac y seguir cocinando unos 10 minutos mas los champiñones. Salar.

Paso 4

Una vez cocidos los champiñones agregar la nata. Dejar cocer la nata unos minutos, rectificar en sal y

pimienta.

Paso 5

Agregar el secreto para que se termine de cocer. Emplatar una vez a punto la carne.