

# Secreto iberico en salsa de puerro y champiñones



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lettu **Recetizador:** anni



**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.*