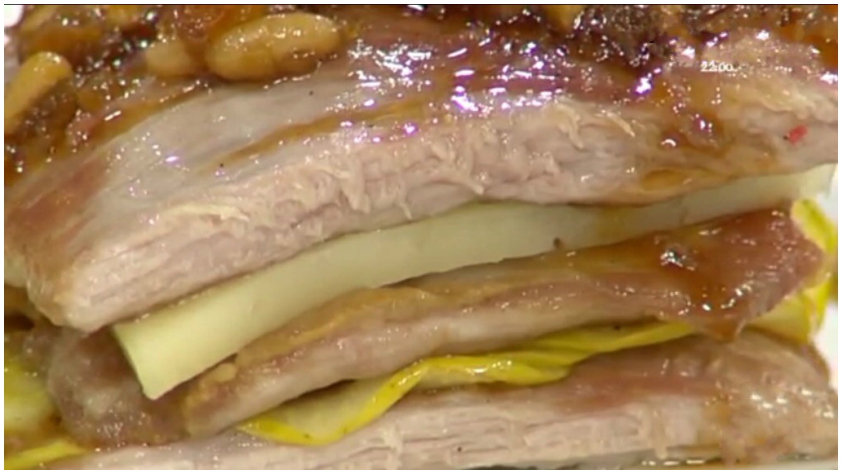
Lasaña de secreto con salsa de frutos secos

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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** lorella vitale



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Para que la carne no encoja en la plancha es conveniente golpearla.

Descripción:
El secreto es una pieza escondida muy apreciada del cerdo, también se puede hacer con pechuga de pollo para quien no le guste el cerdo.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Secretos
- 2 Cebollas medianas
- 30 gr. de Frutos secos
- 2 cucharadas soperas de Azúcar
- 1 vaso de Caldo
- 1/2 vaso de Vino blanco
- 100 gr. de Queso
- 2 Manzana golden medianas
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Preparación:

Paso 1
Sofríe la cebolla muy picada con un poco de aceite. Incorpora los frutos secos (yo puse piñones y nueces)y cuando empiecen a dorarse, el azúcar y dejar caramelizar. Añade el vino, el caldo (yo utilicé una pastilla de caldo concentrado), sal y dejar reducir.

Paso 2
Corta la manzana en lonchas muy finas y dóralas en una sartén con dos gotas de aceite. Corta el queso curado o semicurado.

Paso 3
Marca el secreto en la plancha por ambos lados salpimentado previamente y córtalo en tres trozos iguales. Monta la lasaña empezando por la carne, e intercalando la manzana y una capa de queso.

Paso 4
Salsea y sirve caliente