



SECRETO IBÉRICO CON MANZANA

Ingredientes (para 4 personas):

- 600 g secreto ibérico de cerdo
- 2 manzanas reineta
- 250 ml caldo de carne
- ½ cebolla
- 1 cucharada de vino blanco
- 150 ml nata líquida
- Aceite de oliva virgen
- Sal, pimienta negra

Elaboración:

1. Limpiar los secretos de exceso de grasa y salpimentar por ambos lados.
2. Sellar en una sartén con aceite de oliva a fuego vivo hasta que la carne esté dorada por fuera y los jugos queden retenidos en el interior.
3. Bajar el fuego y cocinar unos minutos a fuego medio hasta que el secreto esté hecho por dentro pero aún jugoso.
4. Retirar del fuego y reservar.
5. En la misma sartén rehogar la cebolla cortada en brunoise para aprovechar los jugos de la carne.
6. Cuando esté pochada añadir una manzana pelada y troceada y rehogar unos minutos a fuego medio.
7. Incorporar el vino blanco, subir el fuego y dejar que el alcohol se evapore completamente.
8. Añadir la mitad del caldo de carne y la mitad de la nata líquida y dejar destapado a fuego medio hasta que la salsa reduzca.



9. Poner a punto de sal y triturar con túrmix.
10. Pasar la salsa por un colador chino para conseguir una textura lisa y aterciopelada.
11. Cortar la manzana restante en gajos gruesos y caramelizar en una sartén al fuego con mantequilla y azúcar hasta que esté dorada pero entera (que no se deshaga).
12. Servir la carne en tiras , salsear con la salsa caliente y acompañar con los gajos de manzana caramelizada.
13. Decorar con tomillo o romero fresco y unas escamas de sal ¡¡SOREPRENDENTE!!

** La nata líquida para cocinar porque tiene menor porcentaje de materia grasa, pero se puede sustituir por la misma cantidad de leche evaporada.*

** No es necesario añadir todo el líquido para hacer la salsa, dependerá de la textura que queramos conseguir.*