

Receta de Secreto con Salsa de Pasas y Piñones

21 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de secreto de cerdo, como ya sabéis esta es una parte muy tierna de este animal y queda exquisito de cualquier manera que lo preparéis, espero que os guste.

Ingredientes

- Secreto ibérico de cerdo (uno o dos en filetes)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Uvas pasas (un puñado)
- Piñones (un puñadito)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Vino moscatel (un vaso)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra en grano (cinco o seis granos)
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola no muy honda, poner un poco de aceite de oliva y echar la cebolla picadita y los ajos cortados en láminas, dejar que se dore todo con cuidado que no se queme
2. Colocar los filetes encima de la cebolla y dejar que se fríen unos minutos por las dos caras
3. Agregar el vaso de vino y dejar unos minutos que evapore el alcohol
4. Añadir agua hasta cubrir la carne, echar las pasas, los granos de pimienta y las hojas de laurel y poner sal al gusto
5. Dejar reducir a fuego medio unos veinte minutos
6. Antes de retirar del fuego, añadir los piñones
7. Acompañar este rico plato con unas patatas fritas y.....buen provecho!!!