

Receta de Secretos de Cerdo a la Naranja

02 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Secreto Ibérico a la naranja**, es una de las formas más ricas de degustar esta parte del cerdo que es una de las más tiernas y elegidas por los carniceros, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Filetes de secreto ibérico (cuatro)
- Naranjas (tres)
- Vino dulce de jerez (un vaso)
- Pasas sin semillas (20grs)
- Cebolla (una grande)
- Mostaza (una cucharada)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar una naranja sacando la cáscara lo más fina posible para que no lleve la parte blanca y no amargue, meterla en un vaso con agua fría hasta que suelte color, unos 20 minutos
2. Meter las pasas en agua para hidratarlas otros veinte o veinticinco minutos
3. En una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte, sellar los filetes por ambas partes y reservarlos en una fuente
4. Colocar los filetes en una fuente para horno, echar un poco de sal, un poco de mostaza y dos cucharadas de agua de la piel de naranja
5. Meter al horno a 180° unos diez minutos
6. En la sartén de sellar los secretos, poner un poco más de aceite y echar la cebolla bien picadita y la piel de otra naranja cortada en tiritas muy finas
7. Cuando la cebolla empiece a coger color, añadir las pasas y remover
8. Poner una cucharadita de harina, remover para que se refría y añadir el vino de jerez
9. Dejar que hierva un poco y añadir el zumo de naranja, esperar que se espese la salsa
10. Servir caliente y....buen provecho!!!