

Receta de Pluma Ibérica a la Plancha Macerada

11 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y sencilla de preparar, solo hay que macerar la carne un par de días para después poder saborear esta riquísima carne. La pluma ibérica es una pieza del cerdo que está situada en la parte posterior del lomo, espero que os guste esta **Pluma Ibérica a la Plancha Macerada**.

Ingredientes

- Pluma de cerdo ibérica (seis o siete piezas según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Orégano (una cucharada)
- Romero (una rama)
- Aceite de oliva
- Sal negra
- Patatas (cinco o seis)

Modo de Preparación

1. Limpiar los restos de grasa de la carne si tuviera, dos días antes de su consumo
2. Colocar en una fuente de cristal la carne y cubrirla con agua, añadir el orégano, la rama de romero, los ajos aplastados y media cucharada de sal
3. Tapar con fil transparente y meter al frigorífico, remover la carne cada ocho horas
4. Pasado el tiempo de maceración, escurrir bien la carne
5. Asar las patatas enteras y con piel en el horno a 180° durante una hora aproximadamente
6. Preparar las plumas ibéricas a la plancha según vuestro gusto, con un chorrito de aceite de oliva
7. Servir la carne acompañada de las patatas aderezadas con un chorrito de aceite, sal negra y romero y...buen provecho!!!