

Receta de Secreto De Cerdo Ibérico Al Oporto

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, se trata de una pieza muy tierna del cerdo, y el nombre de Secreto se cuenta que se debe, a que al ser tan tierna y jugosa, los carniceros se la reservaban para ellos, se puede utilizar el cerdo blanco pero está más rica con el cerdo ibérico.

Ingredientes

- Secretos de cerdo ibérico (cantidad a vuestra elección)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida
- Perejil
- Vinagre de módena
- Vino de Oporto

Modo de Preparación

1. Cortar los secretos en tiras de tres o cuatro cm. de ancho
2. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, hacer los secretos a la plancha, dejándolos poco hechos
3. Colocar en una fuente o plato y rociar con con un poco de sal, pimienta negra y perejil
4. En la sartén donde se han hecho los secretos, echar un poquito de vinagre de módena y un vasito de vino de Oporto y cuando esté caliente verter sobre los secretos y servir
5. Podéis acompañar con una salsa alioli o mayonesa