

Receta de Secreto de Cerdo Ibérico con Verduras

19 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta riquísima de secreto de cerdo que acompañado de unas verduritas resulta un plato exquisito y completo para toda la familia.

Ingredientes

- Secreto de cerdo ibérico (sobre un kg en filetes)
- Calabacines (dos o tres)
- Zanahorias (seis u ocho)
- Espárragos (un manojo)
- Jerez dulce (una copa)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Romero

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear las verduras a vuestro gusto
2. En una cacerola con agua y sal, poner las verduras y hervir unos tres o cuatro minutos, pasarlas por agua fría para cortar la cocción y que queden al dente
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, saltear unos minutos las verduras, añadiéndolas un poco de sal y pimienta, reservar calientes
4. Salpimentar los filetes de secreto y dorar por los dos lados en la misma sartén, reservar en una fuente
5. Poner el jerez en la sartén y dejar que reduzca a fuego medio hasta que espese la salsa
6. Colocar en platos, primero las verduras y encima colocar los filetes
7. Rociarlo todo con la salsa de vino de jerez, decorar con una ramita de romero y....buen provecho!!!

Secreto de Cerdo Ibérico con Verduras

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
