

## 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>)

---

---