

SECRETO IBÉRICO CON SETAS DE SORIA

INGREDIENTES

- 100 gr. Secreto Ibérico
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 Cebolla
- 100 gr de setas
- 1 Vaso de nata líquida
- 1 Copa de brandy
- 4 Pepinillos en vinagre
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- 2 tomates cherrys



PROCEDIMIENTO

- Limpiar las setas retirando el tallo, lavamos y cortamos en láminas; pelamos y cortamos la cebolla en láminas al igual que el secreto. Saltear el secreto con una cucharada de aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta.
- Una vez dorado incorporamos la cebolla y rehogamos, vertemos el brandy y añadimos las setas. Dejamos que se evapore el alcohol.
- Troceamos los pepinillos y los incorporamos echando el vaso de nata y una cucharada pequeña de pimentón dulce, dejamos a fuego medio que reduzca.
- Freír los tomates cherrys y reservar.

PRESENTACIÓN

Emplatado en un plato hondo, espolvorear un poco de pimentón en el borde del plato, colocar los dos tomates cherrys y el perejil a modo de decoración.