

MILHOJAS DE SECRETO IBÉRICO Y VERDURITAS CON JUGO DE BOLETUS

INGREDIENTES:

200gr de secreto ibérico
4 rodajas de calabacín
4 rodajas de berenjena
2 rodajas de tomate gruesas
100ml de caldo de carne
50gr de boletus
Puré de patata

PROCEDIMIENTO:

Cortamos el secreto por la mitad y lo sellamos a fuego vivo en una sartén.

Reservamos.

Marcamos las verduras y las dejamos al dente.

Con la ayuda de un palo de brocheta montamos las milhojas poniendo las verduras de base, el secreto y otra capa igual.

Horneamos a 180 grados durante 5 min.

Cogemos el jugo de carne, metemos los boletus y los cocinamos durante 5 min.

Trituramos y colamos

PRESENTACIÓN

En el fondo del plato ponemos el puré encima las milhojas y salseamos con el jugo de boletus.

Decoramos con cebollino picado.

