

## PLUMA DE CERDO IBÉRICO SOBRE CREMA DE QUESO VALDEÓN Y JUGO DE FRUTOS DEL BOSQUE

### INGREDIENTES:

- 1 pluma de cerdo ibérico
- 200ml de Nata
- 80gr de queso Valdeón
- Jugo de carne
- 100gr de frutas del bosque
- Sal y pimienta

### PROCEDIMIENTO:

Para la crema de queso Valdeón:

Calentamos la nata en un cazo y añadimos el Valdeón, sal y pimienta, removemos hasta obtener una mezcla homogénea.

Para el jugo:

Salteamos los frutos rojos y añadimos el jugo de carne y cocinamos durante 5 min.

Marcamos la pluma salpimentada en una sartén a fuego vivo durante 2 min por cada lado y terminamos en el horno a 180 grados durante 5 min.

Dejamos reposar y la cortamos sesgada.

### PRESENTACIÓN

En un plato llano ponemos la crema, encima la pluma, salseamos y decoramos con germinados.

