

RECETAS DE INTERPORC

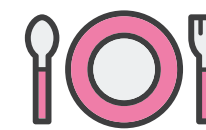
COOKPEDIA



ÍÑIGO PÉREZ “URRECHU”, CANAPÉ CON OREJA CROCANTI CON BONITO Y TOMATE ACARAMELADO

Ingredientes

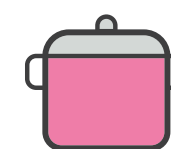
- 200 g oreja de cerdo de capa blanca cruda y bien limpia
- 4 tostas
- 75 g de lascas de ventresca de Bonito
- 60 g pimiento del piquillo picado
- 250 g de tomate en dados, bien despepitado
- 50 g azúcar moreno
- Vinagre de módena
- Aceite de oliva



4 raciones

Preparación

1. En una sauté a fuego vivo, añadimos una gota de aceite y salteamos los pimientos de piquillo y los dados de tomate, que pierda las aguas, pero que no se oscurezca; si no, estaría amargo.
2. Añadimos sal y dejamos que sude unos 3 minutos, que evaporen las aguas, pero que no se pase de punto, que no se haga puré.
3. Por otro lado, en otra sartén, hacemos un caramelo con el azúcar moreno, pero sin agua, cuando salga ya la burbuja, le añadimos el tomate y piquillo salteado. Dejamos que haga caramelo y le añadimos el vinagre y el aceite, rectificamos de sal y hierbas aromáticas si se quiere y reservamos.
4. En una sartén, salteamos a fuego vivo con una pizca de ajo picadito y perejil, la oreja de Cerdo de Capa Blanca, cortada previamente en tiras finas, salteamos y costreamos.



45 minutos



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com