

INTERPORC SPAIN

RECETAS

JOAQUÍN DE FELIPE LÁGRIMAS DE CERDO CON ENCURTIDOS



Ingredientes



4 raciones

1 kg de lágrimas
200 g de cebolla perla encurtida
100 g de alcaparrón encurtido
100 g de berenjena de Almagro encurtida

150 g de coliflor encurtida
Sal y pimienta

Preparación



Las lágrimas es la carne que hay entre las costillas.

Pasar las lágrimas por las brasas o plancha y salpimentar. Hacer rollos con la carne envolviéndolas en film. Envasar al vacío y cocinar al vapor 12 horas a 65°C.

Cortar en rodajas el rollo de lágrimas y dorar en plancha y calentar en el horno.

Cortar los encurtidos y colocar alrededor del plato para acompañar la carne.

Con el jugo de la carne y un poco de caldo de los encurtidos, reducir la salsa para acompañar.

Montar el plato y aliñar con el jugo de la carne.