

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



IVÁN CERDEÑO, PRESA BLANCA CON BERENJENAS ALIÑADAS Y VINAGRETA DE MOSTAZA

Ingredientes

Para la crema de queso

- 1/2 Kg de presa de capa blanca

Marinada de la presa

- 150 ml de salsa de ostras
- 40 g de Teriyaki
- 200 ml de soja
- 350 ml de agua mineral
- 10 g de pimentón dulce
- 10 g de ajo molido

Berenjenas

- 1 bote de berenjenas de almagro en vinagre
- 150 g de azúcar
- 200 g de mostaza
- 20 g de miel
- 5 g de curry
- Sal Maldon



4 raciones

Preparación

1. Preparamos la marinada de la presa y dejamos la presa macerando 24 h.
2. Guisamos las berenjenas troceadas con pimentón, azúcar, mostaza, curry y miel. Reducimos bien.
3. Preparamos una vinagreta con mostaza, azúcar moreno, y vinagre.
4. Marcamos la presa en plancha fuerte.



1 hora