

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



KISCO GARCÍA, “ROAST BEEF” DE PRESA BLANCA

Ingredientes

- 1/2 kg de presa blanca
- 12 unds de espárragos verdes
- Micromezclum
- Aceite de pino

Para el ponzu

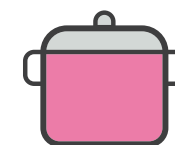
- 200 ml de mirin
- 100 g de arroz
- 100 ml de soja
- 5 g copos de bonito
- 100 g de zumo de limón

Preparación

1. Elegimos una loncha fina de Jamón serrano.
2. Cortamos cebolla en juliana finísima. Sobre una cocotte colocamos la cebolla en aceite de oliva virgen, mantequilla y mejorana fresca.
3. Dejamos estofar despacio, muy despacio. A mitad de cocción añadimos azúcar moreno. Estofamos hasta que la cebolla se caramelice.
4. Finalizado esto dejamos reposar tapado con papel film durante 5 minutos.
5. Lavamos la manzana y la cortamos en brunoise mezclando un poco de azúcar para evitar la oxidación.



4 raciones



30-40 minutos