

Secreto de cerdo de capa blanca con salsa de piña y miel con coral de boletus

Ingredientes:

- 10kg. de secreto de cerdo de capa blanca
- 2,5L. de jugo de piña
- 30ud. de ajo
- 10ud. de cebolla
- 250gr. de soja
- 20gr. de romero
- 20gr. de tomillo
- Aceite de oliva
- 40gr. de miel
- Pimienta
- 1L. de agua fría
- 30gr. de boletus
- 6L. de aceite de girasol
- 1,2kg. de harina
- 200gr. de piñones

Pelamos y cortamos ajos y cebollas. Echamos aceite en un cazo y sofreímos ajos y cebolla con un poco de sal. Añadimos el tomillo y el romero, removemos un rato.

Incorporamos el jugo de la piña con la soja y la miel, dejamos reducir 10 minutos. Cortamos y salteamos los boletus.

En un recipiente mezclamos el aceite los boletus, el agua fría y la harina. Trituramos y preparamos una sartén pequeña.

Echamos la masa en la sartén y dejamos hasta que deje de burbujear.

Ponemos una sartén con un chorrito de aceite y hacemos el secreto al punto que nos guste. Saltemos unos trozos de piña. Tostamos los piñones y trituramos.

Emplatado:

Ponemos la tierra de piñones en la base, colocamos el secreto encima, le echamos la salsa por encima, colocamos los trozos de piña salteados y por último colocamos el coral de boletus



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS