



Taco de morro de cerdo de capa blanca adobado a la barbacoa.

Ingredientes:

- 100 gr. de morro de cerdo de capa blanca
- 50 ml. de miel
- Mitad de una cebolla
- 1/4 de pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 5 tomates
- 3 gr. de pimentón dulce
- 5 gr. de sal
- 5 gr. de pimienta negra
- 30 ml de aceite
- 30 ml de Jack Daniels

Elaboración:

Hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo y el pimiento rojo hasta que quede una textura blanda. Hervimos cinco tomates y los licuamos, después le agregamos al sofrito la miel, la sal y pimienta negra.

Cortamos el morro en dados y los sazonaremos con el pimentón, la sal, la pimienta negra y el aceite para marcarlo en la sartén. Una vez marcado nos lo llevaremos al horno con vapor a 180 grados durante 25 minutos.

Una vez cocido por dentro los sacamos y los servimos en un taco previamente pasado por la plancha con un punto de salsa en la base del taco.



ESTA RECETA NO CONTIENE ALÉRGICOS



Brochettes of white pork meat and sweet potato.

Ingredients for the sauce:

- 300 gr. of white pork meat
- 50 gr. of honey
- 1/2 of onion
- 1/4 of red pepper
- 3 garlic clove
- 5 tomatoes
- 3 gr. of paprika
- 5 gr. of salt
- 5 gr. of black pepper
- 30 gr. of oil
- 30 gr. of Jack Daniels

Elaboration:

Make a sauce with the onion, garlic and red pepper until it is soft, boil five tomatoes and blend them and then add the sauce, honey, salt and black pepper.

For the snout we will cut it into cubes and season it with paprika, salt, black pepper and oil to mark it in the pan and once marked we will take it to the oven with steam at 180 degrees for twenty-five minutes.

Once cooked inside, they are removed and served in a taco previously grilled with a point of sauce at the base of the taco.



THIS RECIPE DOESN'T CONTAIN ALLERGENS