



Panceta de cerdo de capa blanca de monte.

Ingredientes:

- 1 diente de ajo
- Media cebolla
- 4 un. de setas Marmoreus
- 1 un. de seta Edodes
- 80 ml. de vino tinto
- 160 ml. de caldo de verduras
- 2 cdas. de miel
- 1/2 de panceta de cerdo de capa blanca
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta molida
- 1 ramito de canónigos
- 1 rebanada de pan



SULFITOS



GLUTEN

Elaboración:

Cortamos la cebolla en brunoise y la pochamos, después echamos el vino y se deja reducir unos minutos. A continuación, se echa el caldo y la miel. Se deja reducir un poco por la batidora, corrigiendo de sal.

Salteamos las setas con el diente de ajo cortado en láminas. En ese mismo aceite, salteamos también el medio filete de panceta salpimentado.

Tostamos una rebanada de pan. Montamos el pan con la carne y las setas por encima, aliñado con la salsa.

Por último, decoramos con la salsa y el canónigo.



Brochettes of white pork meat and sweet potato.

Ingredients for the sauce:

- 1 garlic clove
- 1/2 of onion
- 4 un. of Marmoreus mushrooms
- 1 unit Edodes mushroom
- 80 ml. of red wine
- 160 ml. vegetable broth
- 2 spoons of honey
- 1/2 white layer pork belly
- a pinch of salt
- A pinch of ground pepper
- 1 bunch of lamb's lettuce
- 1 slice of bread



SULPHITES



GLUTEN

Elaboration:

Cut the onion into brunoise and poach it, then add the wine and let it reduce for a few minutes. Next, add the broth and honey. Let it reduce a little with the blender, correcting the salt.

Sauté the mushrooms with the sliced garlic clove. In the same oil, sauté the half fillet of bacon with salt and pepper.

Toast a slice of bread. We mount the bread with the meat and the mushrooms on top, seasoned with the sauce.

Garnish with the sauce and the lamb's lettuce.