

Pluma de ibérico



Víctor Salvador

Restaurante Chez Víctor, Salamanca

Cocina: Tradicional

Elaboración:

La víspera, limpiar las plumas de ibérico y ponerlas a macerar con aceite de oliva, 2 dientes de ajo y el orégano.

El mismo día, cortar las verduras en trocitos pequeños. Añadir la sal gorda y dejar rendir en el frigorífico.

Al día siguiente, aliñar las verduras con aceite de oliva y vinagre de vino tinto. Rectificar con sal y añadir el zumo de un tomate. Mantener en espera.

Saltear, ligeramente, las plumas de ibérico para que queden jugosas.

En el momento de servir, añadir el picadillo de verduras aliñando generosamente. Espolvorear el perejil picado encima. Sacar rápidamente acompañado de patatas asadas.

Tiempo de elaboración:

1 hora

INGREDIENTES (2 personas)

2 pluma de ibérico

2 tomates

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

1 pepino

1 cebolleta

1 ramillete de perejil

2 dientes de ajo

Aceite de oliva

1 cucharada de orégano

Vinagre de vino tinto

Sal gorda

