

Carmen Domínguez

Restaurante El Salón, Salamanca

Cocina: Tradicional



Presas ibéricas a la parrilla al aroma de pimienta rosa y jarabe de Pedro Ximénez

INGREDIENTES (4 personas)

600 gr. de presa ibérica
10 gr. de pimienta rosa en grano
Sal
400 ml. de Pedro Ximénez
2 cucharadas de glucosa
60 ml. de aceite de oliva

Elaboración:

Para el jarabe de Pedro Ximénez: Echar en un cazo la cantidad de Pedro Ximénez y la glucosa. Dejar reducir a fuego lento hasta que tome la consistencia de un jarabe. Retirar del fuego, dejar enfriar y echar en un biberón.

Limpiar la pieza de presa si tiene demasiada grasa y cortar en filetes del grosor deseado.

Colocar los filetes de presa sobre la parrilla caliente; añadirle la sal y la pimienta rosa y retirarlos cuando estén en su punto.

Presentación:

Salsear el plato con el jarabe de Pedro Ximénez y colocar los filetes de presa sobre el mismo.

Se pueden utilizar algunos granos de pimienta rosa para completar la decoración.

Tiempo de elaboración:

30 minutos

