

Luis Sánchez

Restaurante La Taberna, Ledrada

Cocina: Tradicional



Secretos de ibérico con setas silvestres

INGREDIENTES (4 personas)

750 gr. de secretos de ibérico
500 gr. de seta silvestre variada
1/2 cebolla blanca
1 pizca de tomillo
Sal gorda (al gusto)
3 ajos
1 pizca de pimienta negra
1 pizca perejil picado
1 copa de vino blanco
2 copas de agua y aceite de oliva

Elaboración:

Los secretos se cortan en trozos no muy menudos y se pica la cebolla, el ajo y el perejil. Se pone una cazuela con aceite de oliva y se le añade la cebolla, el ajo y el perejil ya picados.

Cuando la cebolla esté pochada se la añaden los secretos troceados y las setas escogidas y limpias.

A continuación se salpimenta y se le añade el tomillo y el vino blanco seco. Se deja rehogar 2 minutos, se le añaden dos copas de agua y se deja cocinar durante 6 ó 7 minutos.

Presentación:

Se sirve en cazuela de barro.

Tiempo de elaboración:

12 minutos

