



SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON MOJO Y SETAS

INGREDIENTES

800 g de secreto de cerdo ibérico

2 cuch. de mostaza

4 cuch. de miel

12 ajetes

4 champiñones

4 setas de ostra

• PARA EL MOJO •

1 diente de ajo

1 cuch. pequeña de comino

1 cuch. pimentón ahumado

1 cuch. tomate concentrado

Perejil fresco

Zumo y ralladura de 1 limón

Aceite de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

Sal

Pimienta negra

Romero fresco

ELABORACIÓN

Salpimienta los secretos, úntalos con la mezcla de mostaza y miel y dóralos a fuego medio-alto en una plancha por ambas caras. Retira y deja reposar unos minutos.

En la misma plancha, saltea los ajetes y las setas picadas hasta que queden bien dorados. Ajusta de sal y pimienta y añade romero fresco picado.

Prepara el mojo majando todos los ingredientes en un mortero hasta obtener una salsa homogénea.

Corta el secreto en tacos a contrapelo de la fibra, sirve junto al salteado de setas y termina salseando con el mojo.

bonArea