

Por: Miguel Ángel Mateos



Presas Ibéricas con Salsa de Carne y Ajo Spring Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 800 gr de Presa Ibérica
- 8 espárragos verdes
- Flor de sal
- 50 ml de Nata de cocinar
- 100 ml de Salsa Worcestershire
- 10 gr de Aceite de Oliva Extra
- El verde de 2 cebolletas frescas

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los laminamos finamente.
2. Colocamos la sartén en el fuego, añadimos un chorrito de aceite y doramos ligeramente los ajos laminados a fuego medio bajo, que no cojan excesivo color.
3. Añadimos los espárragos laminados, el verde de las cebolletas cortadas finas, salteamos todo ligeramente y retiramos del fuego.
4. En la misma sartén a fuego medio, añadimos un poco más de aceite y doramos los filetes de presa vuelta y vuelta y retiramos del fuego.
5. Nuevamente, en la misma sartén al fuego, añadimos la salsa Worcestershire y dejamos que reduzca ligeramente. Añadimos la nata, dejando en el fuego hasta que reduzca y quede completamente ligada la salsa, y retiramos del fuego.



TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato, colocamos 5 filetes de presa ibérica escalonados y estirados y sobre ellos, salseamos bien cubriendo por completo la carne.
7. Sobre la salsa colocaremos los espárragos salteados, el verde de las cebolletas y nuestros maravillosos dientes de ajo laminados y dorados.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Los filetes de presa ibérica deben quedar marcados a fuego alto por ambas caras, pero no en exceso para que queden jugosos.
- Si no disponemos de salsa Worcestershire, podemos utilizar salsa Perrins o salsa de carne.
- El ajo y los espárragos salteados, van a realzar el sabor de la carne y de la salsa, dándole verdadero sabor a nuestra elaboración.
- Podemos utilizar, para este plato, secreto ibérico sustituyendo la presa ibérica por él, u otra carne jugosa apta para la plancha o parrilla.