Secreto de cerdo con chimichurri casero

con zanahorias a la miel y patatas panadera

16

Picante opcional

Secreto de cerdo

Patata

Miel

Crema de vinagre balsámico

Chili en escamas

Chalota

Cilantro

Zanahoria

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, ajo, vinagre de vino tinto, orégano.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins

El secreto de cerdo recibe su nombre debido a que, tradicionalmente, era un corte poco conocido y apreciado, que los carniceros reservaban para ellos mismos como un "secreto" debido a su jugosidad y sabor excepcionales. Con esta receta, podrás probar este exclusivo corte de carne aderezado con un chimichurri casero y acompañado de verduras asadas.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, jarra medidora, sartén antiadherente, pelador.

Ingredientes

	2P	4P
Secreto de cerdo*	320 gramos	640 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Miel	1 paquete	2 paquetes
Crema de vinagre balsámico **14)**	1 sobre	2 sobres
Chili en escamas	1 sobre	2 sobres
Chalota	2 unidades	4 unidades
Cilantro	1 unidad	2 unidades
Zanahoria	2 unidades	4 unidades
Aceite para la salsa	3 cucharadas	6 cucharadas
Agua	50 ml	90 ml
Ajo	½ unidad	1 unidad
Vinagre de vino tinto	1 cucharada	2 cucharadas
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**604 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3275/ 783	542/ 130
Grasas (g)	26,7	4,4
de las cuales saturadas (g)	5,6	0,9
Carbohidratos (g)	86,9	14,4
de los cuales azúcares (g)	24,7	4,1
Proteínas (g)	36,3	6,0
Sal (g)	0,2	0

Alérgenos

14) Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® NC-COC-015005

1

Prepara las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220ºC. Pela las **patatas** y córtalas en rodajas de 1 cm. Extiende la **patata** sobre un lado de una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite**, **salpimienta** y remueve para que queden aderezadas.

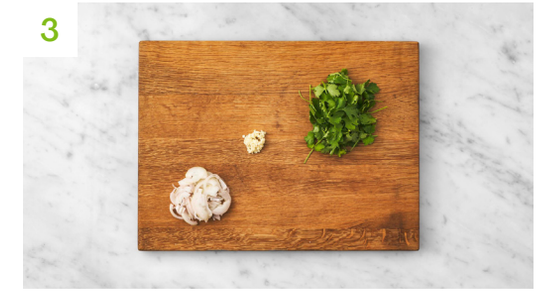
2

Adereza la zanahoria

Retira el extremo de la **zanahoria** y deséchalo. En cortes diagonales, divide la **zanahoria** en trozos de 1-2 cm. Coloca la **zanahoria** en el otro lado de la bandeja de horno y agrega encima la **crema de vinagre balsámico**, **sal** y **pimienta**. Mezcla bien.

SABÍAS QUE: *Los carotenos son un pigmento natural presente en vegetales como la zanahoria o la calabaza y son responsables de aportar su intenso y natural color anaranjado.*

3



Hornea los vegetales

Hornea la **patata** y **zanahoria** a media altura 20-25 min o hasta que se doren y ablanden. Remueve a mitad de cocción. Mientras tanto, pela y pica la **chalota**. Deshoja el **cilantro**. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

4

Prepara el chimichurri

En una jarra medidora, agrega el **cilantro** deshojado, el **ajo** picado, la **chalota**, **chili en escamas** al gusto, el **vinagre de vino tinto**, el **orégano**, el **aceite para la salsa** y el **agua** (ver cantidad de los anteriores en ingredientes). Tritura con ayuda de un túrmix durante al menos 1 minuto, hasta conseguir un **chimichurri** homogéneo.

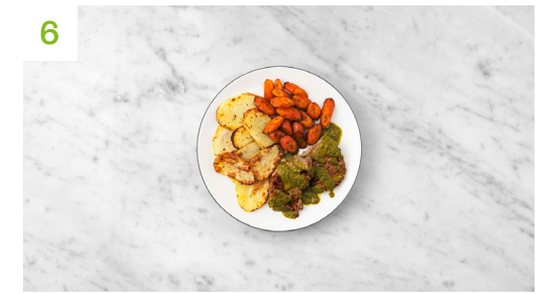
5

Cocina el secreto

Cuando falten 5 min para que las **verduras** estén listas, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio en una sartén antiadherente. Luego, cocina el **secreto de cerdo** 2 min por lado o hasta que se dore y quede bien cocinado en el interior. **Salpimienta** al gusto. Cuando las **verduras** estén listas, agrega la **miel** sobre la **zanahoria** y mezcla bien.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

6



Emplata y disfruta

Sirve las **patatas** panadera y las **zanahorias** a la **miel** en un lado de los platos, por separado. Al otro lado del plato, coloca el **secreto de cerdo** y cubre con el **chimichurri** casero al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.