

# Montadito de secreto de cerdo con compota de manzana con cebolla caramelizada y crema balsámica

Rápido

21



Manzana



Cebolla



Secreto de cerdo



Baguette



Vinagre balsámico



Crema de vinagre balsámico



Cebollino

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva.

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 25 mins



Hace tiempo que el concepto de “tapas” o “montaditos” se ve ligado a experiencias más gourmet y no solo a los bares más tradicionales. En esta ocasión, te ofrecemos estos montaditos de secreto de cerdo para una ocasión especial como es la Navidad, en la que querrás compartir con los más cercanos sin dejar de lado la calidad.

## 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, cazo.

## Ingredientes

	2P	4P
Manzana	1 unidad	2 unidades
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Secreto de cerdo*	320 gramos	640 gramos
Baguette <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Vinagre balsámico <b>14)</b>	1 sobre	2 sobres
Crema de vinagre balsámico <b>14)</b>	2 sobres	4 sobres
Cebollino	½ unidad	1 unidad

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	441 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3067/ 733	696/ 166
Grasas (g)	42,9	9,7
de las cuales saturadas (g)	8,3	1,9
Carbohidratos (g)	71,8	16,3
de los cuales azúcares (g)	21,7	4,9
Proteínas (g)	39,1	8,9
Sal (g)	1,8	0,4

## Alérgenos

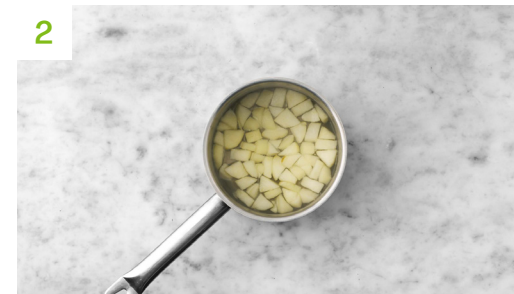
**13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

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



### 1 Carameliza la cebolla

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En una sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega la **cebolla** y **sal** y cocina 2-3 min. Luego, añade el **vinagre balsámico** y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Retira cuando esté lista.



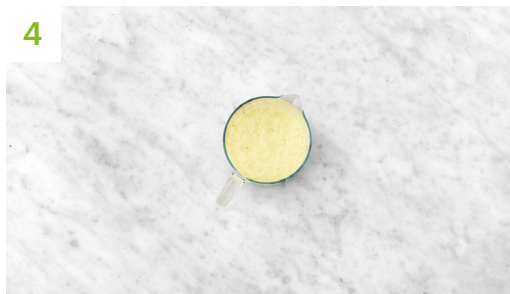
### 2 Cuece la manzana

Pela la **manzana**, córtala por la mitad y retira el corazón. Luego, apóyala por la parte plana y corta en dados de 1 cm. En un cazo, agrega abundante **agua** y lleva a ebullición con la tapa puesta. Cuando el **agua** del cazo hierva, agrega la **manzana** y cocina 6-7 min, hasta que esté blanda.



### 3 Prepara las tostadas

Corta las **baguettes** diagonalmente en rebanadas de 1-2 cm de grosor y colócalas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite** y **sal** por ambos lados y hornea a media altura 10 min o hasta que se doren, dando la vuelta a mitad de cocción.



### 4 Tritura la compota

Quando la **manzana** esté tierna, escúrrela y colócala en una jarra medidora. Agrega un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** y tritura con un túrmix, hasta obtener una **compota** lisa y homogénea. **Salpimienta** al gusto.



### 5 Cocina el secreto

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. 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. Pica la mitad del **cebollino** (doble para 4p).

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



### 6 Emplata y disfruta

Corta el **secreto de cerdo** en tiras de 1 cm. Sobre cada rebanada de **pan**, agrega una capa de **compota de manzana** y coloca encima un trozo del **secreto de cerdo**. Agrega sobre cada **montadito** la **cebolla** caramelizada y acaba con la **crema de vinagre balsámico** y el **cebollino**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



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

