

SECRETO IBERICO EN DOS COCCIONES, CON YALI CARAMELIZADO AL PX



Ingredientes.

Secreto ibérico
Yali
Mantequilla
Px
Sal en escamas

Elaboración.

Envasar el secreto al vacío y cocinarlo a vapor durante +-2 horas.
Sacaremos el secreto de la bolsa, y lo reservaremos junto con los jugos.
Descorazonaremos el yali, lo partiremos a la mitad y haremos gajos.

En sartén a fuego suave, pondremos mantequilla y una vez derretida colocaremos el yali, lo doraremos por ambos lados y le rociaremos el px.

El secreto lo marcamos a la plancha.

En plató llano colocaremos los gajos de yali, el secreto laminada y terminaremos con el jugo de px y yali.