Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Presa mechada al horno con PX

45min · 4 raciones · 423 kcal

Ingredientes

- 1 pieza grande de presa ibérica
- Tomillo
- Romero
- Ajo en polvo
- 4 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Vino dulce tipo Pedro Ximénez

POR RACIÓN

Proteínas	25 g
Grasas	30 g
Hidratos	6,7 g
Fibra	0,1 g

Elaboración

1. Salpimentamos la pieza de carne sin trocear. Añadimos el ajo en polvo, romero, tomillo, sal y pimienta por ambos lados.
2. Ponemos nuestra presa en una bandeja para hornos y añadimos previamente aceite de oliva en la base, junto con 4 o 5 ajos machacados.
3. Añadimos el vino blanco y el pedro ximénez por encima de la carne, e introducimos en el horno precalentado previamente a 180 g.
4. Transcurridos 25 minutos abrimos el horno, sacamos la bandeja dando la vuelta a la carne y añadimos más vino si fuera necesario. Introducimos en el horno 20-25 minutos más, depende si la queréis más o menos hecha.
5. Troceamos finamente la carne y servimos con patatas o el acompañante que más os guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta