XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Secreto ibérico curado en casa

+4h 8 raciones

Ingredientes

- Secreto ibérico
- Sal
- Azúcar
- Ajo en polvo
- Pimienta negra
- Papel de cocina y vendas

Elaboración

1. Cubro completamente el secreto con una mezcla de sal y azúcar a partes iguales.
2. Incorporo ajo en polvo y pimienta negra.
3. Lo dejo reposar 48 h en frío.
4. Lo lavo y lo seco muy bien.
5. Lo envuelvo y lo dejo secar en la nevera durante 3–4 semanas.
6. Lo corto bien fino... y toca disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa