



<https://www.mepillasquisando.com>



SECRETO IBÉRICO A LA PIEDRA



INGREDIENTES:

1 K. de Secreto Ibérico.
Aceite de oliva virgen.
Hierbas provenzales al gusto
Sal en escamas y pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Lo primero es sacar la carne del frigorífico una hora antes de empezar a cocinarla. Ponemos el horno a precalentar a 190° y aprovechamos para meter nuestra piedra para que se vaya calentando progresivamente. El mejor lugar es la zona central del horno, donde luego cocinaremos la carne a la piedra. Cortamos la carne en tiras de unos 2 cm de ancho pero manteniendo la forma como si estuviera sin cortar. Espolvoreamos con una cucharadita de hierbas aromáticas. Untamos con aceite de oliva y pasamos la carne al horno, donde la pondremos sobre la piedra. Asamos 5 minutos por un lado y otros 3 por el otro y ya la tenemos lista para llevar a la mesa. Presentamos con la sal en escamas y un poco de pimienta. Acompañamos con unas patatas fritas y ali oli.

<https://www.mepillasquisando.com>