

Ingredientes

Secreto ibérico: 400g

Cebolla: 1

Vino blanco: 1/2 vaso

Tomate: 1

Pimienta

Aceite

Patata: 1 (grande)

Ajo: 2 dientes

Caldo: 1/2 vaso

Orégano seco: 1 cda

Sal

Chimichurri*

Instrucciones

- ***Ver la receta de chimichurri en "Salsa y aliños"**
- **Lavar y cortar la patata en rodajas muy finas con una mandolina**
- **Picar el ajo fin, la cebolla en juliana y el tomate en rodajas**
- **En una bandeja de horno poner la patata en el fondo, por encima el ajo y la abolla. Echar un chorro de aceite y salpimentar**
- **Echar por encima el vino**
- **Colocar el tomate y añadir por encima de todo el orégano y el caldo**
- **Hornear sobre 1h @ 200°C (hasta que se doren los patatas y se evaporen los líquidos)**
- **Por otro lado en una sartén con aceite, salpimentar y dorar el secreto.**
- **Dejar reposar el secreto 5 min y cortarlo en tiras en contra de las fibras**
- **Colocarlo por encima en la bandeja y añadir chimichurri al justo por encima de todo**