



Presas ibéricas con salsa de ciruelas

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 pieza de Presa ibérica (500-600g aprox.)
1 Cebolla grande
1 Diente de ajo
4 Ciruelas para la salsa
2 Ciruelas como guarnición
1 Copa de Vino tinto
300ml de Caldo de verduras, pollo o carne
Unas gotas de Vinagre de Módena
Un poquito de Miel (opcional)
Sal
Aceite de oliva virgen extra

Para la guarnición

Patatas
Ciruelas
Espárragos trigueros
El zumo de 1 Limón

Ingredientes 6-10 personas

2 Piezas y media de Presa ibérica (aprox. 1.25kg - 1.5kg)
2 Cebollas y media grandes
3 Dientes de ajo
10 Ciruelas para la salsa
5 Ciruelas como guarnición
2 Copas y media de Vino tinto
750ml de Caldo de verduras, pollo o carne
Unas gotas de Vinagre de Módena
Un poquito de Miel (opcional)
Sal
Aceite de oliva virgen extra

Para la guarnición

Patatas
Ciruelas
Espárragos trigueros
El zumo de 3 Limones

Ingredientes 12-16 personas

4 piezas de Presa ibérica (aprox. 2kg - 2.4kg)
4 Cebollas grandes
4 Dientes de ajo
16 Ciruelas para la salsa
8 Ciruelas como guarnición
4 copas de Vino tinto
1200ml de Caldo de verduras, pollo o carne
Unas gotas de Vinagre de Módena
Un poquito de Miel (opcional)
Sal
Aceite de oliva virgen extra

Para la guarnición

Patatas
Ciruelas
Espárragos trigueros
El zumo de 4 Limones

Preparación

Salpimentamos la pieza de carne y la sellamos en una cazuela a fuego fuerte con aceite de oliva virgen extra para marcarla unos 4 minutos por cada lado. Bajamos un poco el fuego y continuamos unos 2-3 minutos más a fuego medio. En esa misma cazuela doramos la cebolla cortada en trozos, no importa mucho el tamaño, a fuego fuerte hasta que tenga bastante color y hacemos lo mismo con las ciruelas. Este paso es muy importante para que la salsa quede sabrosa. Añadimos el vino tinto y removemos muy bien para despegar todos los sabores del fuego. Incorporamos el vinagre de Módena y el caldo, y dejamos que cueza todo durante al menos 15 minutos y rectificamos con un poco de miel si es necesario. Colamos

y chafamos bien toda la verdura y la fruta para extraer al máximo su sabor. Lo ponemos en un cazo y dejamos que reduzca a fuego medio hasta que tenga una consistencia melosa. Mientras, preparamos la guarnición. Podéis asar unas patatas asadas o hacer unos gajos de ciruela a la plancha con un poco de aceite de oliva virgen extra. También podéis preparar unos espárragos trigueros cortados en tiras muy finas con ayuda de un pelador y aliñados con aceite de oliva virgen extra y zumo de limón. Servimos la carne cortada con la guarnición y la salsa caliente.