



# ASADO DE CERDO CON JENGIBRE Y FRUTOS SECOS

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de cerdo ibérico
- 240 g de manzana roja
- 800 g de albaricoques
- 600 g de pasas
- 1 unidad de jengibre
- 5 g de miel
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 100 ml de agua
- sal
- pimienta

## LA PREPARACIÓN



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 129 g	Grasas 22.6 g
Kcal 900	Proteínas 38.7 g

- Precalienta el horno a 200°. Pela las manzanas y córtalas en lonchas de grosor medio. Pela la raíz de jengibre y córtala en rodajas. Por otra parte, temple la miel unos segundos en el microondas y barniza con un pincel de cocina la carne, salpimiéntala posteriormente.
- Prepara una fuente refractaria y añade el aceite de oliva, coloca la carne y asa durante veinte minutos. Baja la temperatura del horno a 180° y añade entonces las manzanas, las uvas pasas, los orejones de albaricoque y el jengibre, vierte el agua entre la fruta y hornea durante otros 40 minutos.