



SECRETO INFUSIONADO EN TÉ NEGRO Y JENGIBRE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de secreto de cerdo
- 1 g de jengibre en polvo sin gluten
- 20 g de miel
- 500 ml de te negro
- 5 g de perejil
- 40 g de aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Salpimienta los trozos de secreto, los colocamos una fuente de horno, le espolvoreamos el jengibre y el perejil, lo regamos con la miel y con el té negro y lo dejamos macerar durante unas horas.
- Secreto de cerdo al aroma de jengibre y té negro. Receta
- Coloca en el horno a 200° C, hasta que esté dorado, da la vuelta de vez en cuando y deja cocer hasta que esté tierno y doradito.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.9 g	Grasas 44.5 g
Kcal 517	Proteínas 25.2 g