

Secretos de porco preto

Alves de Sousa Caldas red



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- 600-800 gram secretos de porco preto (Iberisch varkensvlees) op kamertemperatuur
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 1 eetlepel gerookt paprikapoeder
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Meng een scheut olijfolie met de knoflook en het gerookte paprikapoeder en wrijf hier het vlees mee in. Bestrooi erna royaal met (zee)zout
2. Verhit een gietijzeren pan of grillpan op hoog vuur
3. Schroeï het vlees in 2-3 minuten per kant mooi bruin, geef hierdoor het vet wat de tijd om te smelten voor een rijkere smaak
4. Haal het vlees uit de pan en laat het ongeveer 5 minuten onder een los vel aluminiumfolie rusten
5. Snijd het vlees in dikke plakken en serveer met zwarte bonen, rijst of gebakken aardappeltjes en een frisse salade