

>> *La cuina dels mercats*
filet de porc ibèric amb xocolata



Cal Saldoni

*Carrer Ponent, 4
08739 Sant Pau d'Ordal
Tel. 93 899 31 47
info@calsaldoni.com
www.calsaldoni.com*

La cuina dels mercats

>> **filet de porc ibèric amb xocolata**

Ingredients per a 4 persones

2 filets de porc ibèric

Rostit de xai o de menuts de pollastre

200g de Xocolata per fondre (70% de cacau)

Oli

Sal de Maldon

Procediment:

- 1.** Fem un rostit a la cassola amb xai o menuts de pollastre i una mica de bresa (pastanaga, ceba, etc.).
- 2.** Del rostit fet, n'agafem l'oli resultant i el barregem amb la xocolata fins a aconseguir una massa homogènia. Ho salpebrem.
- 3.** Per una altra banda, tallem el filet de porc ibèric a trossos d'uns dos cm. aproximadament i els marquem a la planxa.
- 4.** Presentem el plat col·locant el filet al mig, hi posarem una mica de sal de Maldon i la xocolata per sobre. També podem decorarlo amb una maduixa i pinyons.

* Aquest plat es pot fer també amb filet de cérvol o de vedella, enlloc de porc ibèric.