

Peceto caramelizado con soja y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: A gusto

Azúcar Negra: 1 Taza

Peceto: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Salsa de soja: 2 Taza

Ensalada

Rucula selvática: 50 g

Almendras fileteadas tostadas: 3 cdas.

Berro asiático: 1 Taza

Taco de reina: 15 Hojas

Puré de batatas

Batatas hervidas: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Varios

Flor de sal: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal y Pimienta: A gusto

Romero fresco picado: 1 cdas.

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Aceite de Nuez: 1/4 Taza

Piel de naranja: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas y corte en juliana.
- Retire el exceso de grasa del **peceto**.

Vinagreta

- Coloque en un bowl la piel junto con el *jugo* de *naranja* y condimente con sal, pimienta, *romero* y emulsione con el aceite de nuez
- Reserve

Puré de batatas

- Pise las batatas junto con la *manteca* y *jugo* de *limón*.
- Condimente con sal y pimienta.

Ensalada

- En una sartén caliente tueste las almendras fileteadas.
- Coloque en un bowl el *berro* asiático junto con las hojas de taco de reina cortadas por la mitad y la *rucula* selvática.
- Agregue las almendras.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente rehogue la *cebolla* hasta que esté dorada y caramelice
- Condimente con pimienta y *romero*.
- En otra sartén con aceite de oliva y sal caliente, selle y dore el *peceto* condimentado previamente con sal y pimienta por todos los lados.
- Incorpore la preparación anterior y añada la *mostaza*, el azúcar negra y la salsa de soja.
- Una vez que alcance el punto de hervor coloque en una asadera y cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno a 180°C durante 1 hora.
- Retire y corte en rodajas
- Condimente la ensalada con la vinagreta.

Presentación

- Sirva en un plato el puré de batatas por encima el *peceto* y salsee y espolvoree con flor de sal.
- Sirve en un plato aparte, la ensalada

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/peceto-caramelizado-con-soja-y-miel>