

Salteado de secreto con apio

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10'
- 5'
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El secreto ibérico es una pieza de la parte interna del lomo con grasa infiltrada. Es una carne con una textura y sabor exquisito.

Modo express

1. Corte la carne en tiras, los ajos en láminas, el tallo de apio en tiras finas y el jengibre en rodajas también muy finas.
2. Vierta el aceite y todos los ingredientes en la cubeta; salpimiente.
3. Programe el menú Dorar/Plancha a 180º durante 10 minutos y saltee todo junto.
4. Puede acompañar el salteado con una ensalada de berros o rúcula.