

Receta de Secreto Encebollado a la Cerveza Negra

27 Feb 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Febrero que ya va tocando a su fin, para hoy os dejo una riquísima receta de **Secreto de Cerdo Encebollado a la Cerveza Negra**, estoy segura que os va a encantar y disfrutaréis mucho con este estupendo plato.

Ingredientes

- Secreto de cerdo troceado (medio kg o más según comensales)
- Cebollas dulces (dos grandes)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Cerveza negra (un vaso)
- Orégano
- Perejil fresco
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. Salpimentar el secreto por todas las caras y reservarlo
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, echar las cebollas cortadas en juliana, los ajos picados y un poco de orégano, perejil, sal y pimienta negra y dejar que se poche bien hasta que la cebolla y los ajos estén doraditos
3. Añadir un vaso o dos de cerveza negra, tapar la cacerola y dejar que vaya reduciendo a fuego lento, removiendo de vez en cuando
4. Echar el secreto y dejar cociendo hasta que esté en su punto, si fuera necesario añadir un poco de agua o más cerveza para que no se quede muy seco
5. Servir caliente y si queréis acompañar de unas patatas cocidas al vapor o asadas y....buen provecho!!!