
Receta de Presa Ibérica con Reducción de Pedro Ximénez

21 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Presa Ibérica con Reducción de Pedro Ximénez**, es un plato muy fácil de preparar y con un rico sabor, seguro que vuestros comensales quedarán encantados.

Ingredientes

- Presa ibérica en filetes (medio kg o más según comensales)
- Vino de Pedro Ximénez (400 ml)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Preparar la reducción de Pedro Ximénez, para ello poner un cazo al fuego medio y echar el vino y el azúcar
2. Dejar que vaya cociendo a fuego medio hasta que reduzca a la mitad, aproximadamente una hora más o menos
3. Poner un poco de sal a los filetes de presa y hacerlos en una plancha o sartén con un poquito de aceite hasta que queden doraditos por ambos lados pero sin pasarlos demasiado
4. Servir los filetes acompañados de unas verduras en tempura o unas patatas fritas
5. Rociar los filetes con la reducción de Pedro Ximénez y....buen provecho!!!