

# Secreto, setas, calabaza y patata

Carnes

Raciones: PAX

## INGREDIENTES

## MATERIAL NECESARIO

BRUTO	NETO	
		Para el SECRETO
	4 ud	Secreto de cerdo
	300 gr	Setas congeladas
	250 ml	Vino tinto
	100 gr	Cebolla
	3 ud	Ajo
	c/s	Laurel
	c/s	Tomillo
	180 gr	Hongos
	c/s	Salsa de soja
	c/s	Fondo de carne
		Crema de CALABAZA
	100 gr	Cebolla
	1 ud	Ajo
	30 ml	AOVE
	250 gr	Calabaza
	50 ml	Nata
		Para crema de PATATA
	300 gr	Patata limpia con piel
	70 gr	Mantequilla
	c/s	Sal y pimienta

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo
- 1 reductora
- 1 chino
- 

**gruponorteños**  
carne excelente.



**ecosecha**  
productos de agricultura ecológica

### Para el SECRETO

- Picamos la cebolla y machacamos el ajo, reservamos,
- Con la ayuda del hilo de bridar rulamos el secreto y os bridamos.
- Marcamos el secreto en aceite y lo retiramos.
- Añadimos la cebolla y el ajo y las setas.
- Mojamos con la salsa de soja y el vino tinto y dejamos reducir, mojamos con fondo de carne y dejamos cocer por una hora.
- Retiramos el secreto del fuego y dejamos reducir la salsa.
- Cortamos en raciones el secreto y reservamos.
- Laminamos los hongos y reservamos

### PARA LA CREMA DE CALABAZA

- Cortamos la cebolla y el ajo en juliana
- Sofreímos la cebolla y el ajo
- Cortamos la calabaza y añadimos el sofrito
- Mojamos con agua y dejamos cocer
- Cuando este cocinada, trituramos y montamos con AOVE

### PARA LA CREMA DE PATATA

- Limpiamos la patata en abundante agua para retirar el exceso de tierra y suciedad