

# RecetaKA

## PENCA RELLENA DE SECRETO IBÉRICO CON SALSA VIZCAÍNA

**Ingredientes para 4 personas:** 8 hojas de acelga / 400 g de secreto ibérico / 1 cebolla roja / 6 pimientos chorriceros / 2 dientes de ajo / 1 galleta / harina / huevo / aceite de oliva / sal / pimienta



### Elaboración

1. Limpiar los pimientos (quitar rabito y pepitas), ponerlos en una cazuela con agua hirviendo durante 15 min
2. Sacar la carne y reservar. Reservar también el agua de la cocción de los pimientos chorriceros
3. Pelar y picar la cebolla y los ajos, rehogarlo en una cazuela. Sazonar
4. Cuando cojan un poco de color, agregar la pulpa de los pimientos chorriceros y un poco del agua de la cocción
5. Cocinar la salsa 20 min. Añadir la galleta desmenuzada y triturar con la batidora eléctrica. Reservar la salsa
6. Cortar las pencas en cuatro trozos y retirarles los hilos
7. Cocerlas durante 12 minutos en una cazuela con agua y una pizca de sal
8. Una vez cocidas, escurrirlas sobre un plato cubierto con papel absorbente
9. Salpimentar el secreto ibérico y cocinarlo brevemente por cada lado en una sartén con un chorrito de aceite. Retirar, dejar que se temple y cortarlo en filetes finos
10. Rellenar las pencas con los filetes de secreto
11. Rebozar con harina y huevo batido y freírlas en una sartén con aceite