



## RECETA DE AGUJA DE CERDO ASADA, SALTEADA AL CHIPOTLE

### Ingredientes

- 1 kg de aguja de cerdo de una sola pieza y deshuesada.
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1/2 de caldo de carne
- 1 vaso grande de moscatel
- AOVE
- 1c.sop. de concentrado de tomate
- 1c. sop. de chipotle o chile fresco
- sal, pimienta

### Procedimiento

Para esta receta se parte de una carne previamente asada, en el [tutorial](#) te cuento como hacerla y una vez hecha, te cuento lo que hago con ella. Sencillamente,

- [Brida](#) la carne
- Trocea las verduras que irán al fondo de la bandeja de horno.
- Asa la carne siguiendo los consejos que tienes en el [tutorial](#),
- Añade los líquidos antes de hornear. Recuerda regar la carne con los líquidos regularmente.
- Al terminar, deja reposar la carne al menos 15 minutos para que se recojan los jugos en el interior.
- Decanta las verduras y usa los jugos para reducirlos y hacer una salsa o una [demi-glace](#).
- Si incluyes las verduras, tritúralas con los jugos, pero pasa el resultado por el chino o un cedazo para que la salsa quede fina.
- Como la voy a saltear no necesito sacarla con mucha antelación de la nevera y si está recién hecho el asado, también es perfecto. Pasamos al siguiente paso

### Salteado al chipotle, el toque final

1. Trocea en tiras y las saltea en abundante AOVE.
2. Cuando está bien doradita y crujiente le añades la carne de chipotle o en su defecto carne de habanero fresco y si no tienes nada de eso, le echas tabasco... Un buen chorreón!
3. Diluye una cucharada sopera de concentrado de tomate en un bol de agua y lo añade a la sartén.
4. Deja 2-3 minutos que todos los ingredientes se integren bien.
5. Ya está listo para ser acompañado de un [arroz pilaf](#).

*Et voilà, bon appétit!*