



Secret ibèric cruixent amb parmentier de patata a l'oli d'oliva

Ingredients per 1 persona

- Secret ibèric (200 gr)
- Parmentier de patata Colet (80 gr)
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre negre

En vermell els ingredients que trobaràs a les nostres botigues.

Elaboració

1. Descongelar el secret. Treure del plàstic i salpebrar.
2. Escalfar una paella a foc màxim amb una gota d'oli d'oliva.
3. Marcar el secret per tots dos costats buscant que la seva grassa quedi cruixent.
4. Escalfar la parmentier de patata en el microones a mitja potència.
5. Muntar el plat amb un llit de parmentier, col·locant per damunt el secret tallat a tires.

Colet, a prop teu.

VISITA'NS A

www.colet.es

 /ColetBotiga

Colet

LA CARN DE CONFIANÇA

DES DE 1890