

Entrecot de porc ben criat rostit al forn

Ingredients:

Per a l'entrecot de porc

- 1kg – Entrecot de porc
- 25gr – Sal
- 2gr – Pebre mòlt

Per a l'acompanyament

- Coliflor
- Bròquil
- Mongetes del Ganxet “potxes”
- Ceba tendra laminada
- Mantega
- Pinyons
- Sal
- Pebre
- Formatge ratllat
- Menta
- Llimona

Elaboració de la precocció de l'Entrecot de porc

Salpebrarem el porc i el deixarem reposar 24 hores

Farem uns talls a la cotna

Invasarem al buit i courem a 65°C fins que l'interior assoleixi els 45°C

Refredarem amb aigua i gel i reservarem en nevera

Elaboració de l'Entrecot de porc

Posarem l'entrecot al forn a 160°C per rostir-lo

L'anirem banyant amb el propi greix que va deixant fins que estigui daurat i la cotna quedi ben cruixent

Elaboració de l'acompanyament

Tallarem el bròquil i la coliflor en trossets petits

Laminarem la ceba tendra

En una paella de ferro a la brasa posarem el bròquil i la coliflor a saltejar.

Afegirem les mongetes del Ganxet “potxes”, la ceba tendra i els pinyons.

Salpebrarem i afegirem el formatge ratllat amb la menta laminada. Acabarem amb un punt de llimona al final.