



**Dificultad**  
Fácil



**Cocina**  
Fusión



**4 Comensales**



**Tiempo**  
40 minutos



**Variedad**  
Castaño

## *Presa Ibérica con Salsa Asiática y Ajo Castaño*



1. Pelamos los 4 dientes de Ajo Castaño y los laminamos finamente.
2. Cortamos la Cebolleta y el Pimiento Amarillo en juliana fina.
3. Cortamos los Tomates Cherry en mitades.
4. Salpimentamos los trozos de Presa Ibérica.
5. En una sartén antiadherente a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite, el Ajo, el Pimiento y la Cebolleta y salteamos.
6. Cuando casi estén cocinados añadimos los Tomates y rehogamos unos minutos. Retiramos del fuego.
7. En la misma sartén, y con el mismo jugo que han soltado las verduras, marcamos la Presa Ibérica por todas las caras. Retiramos del fuego.
8. Manteniendo la misma sartén vertemos la Salsa Kimchee y la Kabayaki, removemos bien hasta que espesen y listo!

### *Terminado del Plato*

9. En un plato llano colocaremos los Tomates haciendo una línea diagonal, junto a ellos la pieza de Presa Ibérica y, sobre esta, las verduras salteadas.
10. En una esquina del plato agregamos un poco de Salsa y terminamos decorando con unos Hilos de Pimiento, ralladura de Lima y una hojitas de Perejil.

### *Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas*

- Las Salsas Kimchee y la Kabayaki son de origen asiático confeccionadas a base de diferentes vegetales sazonados, por lo que tienen un sabor agrídulce con un toque picante.
- Si no encontramos salsa Kabayaki podemos sustituirla por salsa Teriyaki.
- Es un plato con muchos contrastes y muy agradable al paladar. Nos vamos a encontrar puntos picantes por la salsa Kimchee y los Hilos de Pimiento, así como notas dulces por la salsa Kabayaki.

### *Ingredientes*

- 4 dientes de Ajo Castaño
- 180 gr Presa Ibérica/persona
- 50 gr Tomates Cherry
- 1 Pimiento Amarillo
- 1 Cebolleta Fresca
- 1 Lima
- 100 gr Salsa Kimchee
- 50 gr Salsa Kabayaki
- Pimienta Negra molida
- Perejil Fresco
- Hilos de Pimiento Seco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de Sal