

Pata Negra Secreto «Bellota»



Zutaten für 4 Personen

- 1 Kilo Pata Negra Secreto «Bellota»

Zubereitung

Fleisch salzen und in Grillpfanne oder über Holzkohle auf jeder Seite 1 – 2 Minuten braten.

Auf einen vorgewärmten Teller legen und mit Alufolie abdecken. Zirka 5 Minuten durchziehen lassen.

Fleisch in breite Streifen schneiden und mit frischgemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Fleisch der Iberico Pata Negra Schweine ist in Spanien eine Delikatesse und gilt als das edelste Schweinefleisch überhaupt. Erst recht wenn sie sechs Monate vor der Schlachtung ausschliesslich mit Eicheln gefüttert werden. Denn nur dann darf das Fleisch – oder auch der Schinken – den Zusatz «Bellota» im Namen führen. Das Secreto stammt aus dem Schulter-Hals-Bereich des Iberico Schweins. Es ist wunderschön durchzogen, hat einen nussigen Geschmack und eignet sich perfekt zum Grillen oder kurz braten.