Receta de Secreto Ibérico con Setas y Calabacín

14 Nov 2014

Buenos días a tod@s, hoy quiero celebrar con tod@s vosotr@s nuestra receta número Mil en esta Web, quiero deciros que estoy muy agradecida a tod@s l@s que me seguís a diario en este Blog o a través de las Redes Sociales, daros las gracias por vuestros Me Gusta y también por compartirlo con vuestro@s amig@s, seguiremos trabajando para traeros cada día una nueva receta para que preparéis en casa a vuestra familia y todo ello de la manera mas fácil posible.

Para hoy os dejo esta receta de Secreto Ibérico que resulta exquisita, espero seguir contando con tod@s vosotr@s durante mucho tiempo más.Un saludo y un fuerte abrazo!!!

Ingredientes

- Secreto de cerdo Ibérico en filetes (500grs o mas según comensales)
- Calabacines (uno o dos)
- Setas (sobre 300grs)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Salpimentar los filetes de secreto y reservar
2. Cortar los calabacines en dados, pelados o con piel según vuestro gusto
3. Lavar y trocear las setas
4. Poner un poco de aceite en una sartén y refreír los ajos picados, después echar los calabacines troceados y las setas también troceadas, poner un poco de sal y dejar que se hagan a fuego medio
5. Hacer los filetes a la plancha y servir acompañados de la guarnición de verduras y....buen provecho!!!