



Inés | @hoycomemossano | hoycomemossano.com

Asado de Presa Joselito con mandarinas y tomillo

PARA 4-6 PERSONAS

PRESA JOSELITO	1 KG
MANDARINAS (PUEDES MEZCLAR CON KUMQUATS)	6-7 U
VASO DE MANZANILLA (O FINO O VINO BLANCO)	½ UD
VASO DE ZUMO DE MANDARINA	½ UD
TOMILLO FRESCO (O SECO)	-
SAL	-
PIMIENTA	-
UN POQUITO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

1. Precalienta el horno a 250°C con calor arriba y abajo. Es importante que el horno ya esté caliente cuando vayas a meter la carne.
2. Limpia la carne y quítale la grasa que le sobre. Úntala con un poco de aceite de oliva y salpimienta. Colócala en una fuente de horno y pon alrededor las mandarinas cortadas en rodajas con la piel incluida (o en gajos y añade kumquats en rodajitas como yo).
3. Rocía la carne con el vino y el zumo de mandarina. Añade tomillo fresco a la bandeja y hornea 15 minutos a 250°C (quedará rosita, si lo quieres más hecho déjalo 20 min).
4. Dejar reposar la carne 10 minutos antes de cortarla.