



Marta | @martamchef6

Secreto Joselito con boniato, cebollitas francesas, orejones y tomates cherry, con aliño de tomillo y ajo negro

PARA 2 PERSONAS

SECRETO JOSELITO	1 UD
BONIATOS MEDIANO	3 UD
CEBOLLITAS FRANCESAS	10 UD
OREJONES	10 UD
TOMATES CHERRY	20 UD

PARA EL ADEREZO

3 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
TOMILLO AL GUSTO	-
DIENTES DE AJO NEGRO PELADO	6 UD

1. Para el aderezo de ajo negro, mezclamos en un mortero los ajos negros, el aceite de oliva virgen extra, el tomillo y una pizca de sal. Mezclar y machacar muy bien, reservamos.
2. Cortamos en gajos el boniato y pelamos las cebollitas. Depositar en una bandeja de horno con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y horneamos a 180 grados durante 25 minutos.
3. Pasado este tiempo, incorporamos los orejones, los tomates cherry y el aderezo de ajo negro. Horneamos a la misma temperatura durante 10 minutos más.
4. Mientras, marcamos el secreto ibérico a fuego fuerte y lo trinchamos para colocarlo sobre la bandeja de verduras asadas.