



PRESA JOSELITO LIMPIA	1 UD
SAL GRUESA	300 G
AZÚCAR	300 G
SAL AHUMADA	100 G
ORÉGANO SECO, PIMIENTA NEGRA MOLIDA, TOMILLO SECO Y HIERBABUENA SECA	-
QUINOA SUFLADA	-
BROTOS VERDES	-
MAYONESA DE AJO NEGRO	-
SALSA DE SOJA	-

Clara | @claravillalon | claravillalon.com

## Láminas de Presa Joselito curada con quinoa suflada

### ELABORACIÓN

- 1 Para curar la Presa Joselito mezclaremos la sal con el azúcar hasta que cubra la pieza de Presa completamente. La dejamos en la nevera entre 16 y 24 horas.
- 2 Una vez curada la lavaremos muy bien con agua para retirar cualquier exceso de sal y azúcar. Es importante secarla muy bien.
- 3 A continuación la embadurnamos con nuestra mezcla de hierbas secas y pimienta negra y la tapamos con un papel de cocina o un paño, con cuidado de que no tenga olores. La reservamos de nuevo en la nevera hasta el momento de su consumo, lo ideal es que pase 1 día.
- 4 Para consumir la Presa Joselito tendremos que cortarla en lonchas muy finas, a modo de sashimi.
- 5 Para servir las lonchas de Presa las bañaremos ligeramente en aceite de oliva virgen extra y una pincelada de soja y las terminaremos en el plato con el alioli de ajonegro y un poco de quinoa suflada.