

*kukutana*

## Menu de Cena

Comenzamos con sopa de cebolla, receta que aprendimos en nuestro viaje de boda en París. Nuestro mayor secreto al igual que en nuestro matrimonio es, mucho tiempo, paciencia y cariño, para conseguir que las cebollas queden perfectas en su punto.

Seguiremos con una presa ibérica a la sal, rematada con nuestro aceite de primera prensa, acompañado con puré de patata natural.

Para terminar, nuestra misteriosa Marquesa de Chocolate... Imposible desvelar nada sobre ella, acompañada de frutos rojos de la zona.

Tras la cena nos encantaría que disfrutarais de una copita en la chimenea.

*Una receta de nuestro querido amigo, Carlos Otaola a continuación.*

Atentamente,

*The Kukutana Team*

## Presas Ibéricas a la Sal

### Procedimiento:

Poner al fuego una plancha para asar y cubrir todo el fondo con sal. Dejar que se ponga caliente. Mientras, rallar pimienta sobre la presa por las dos caras. Cuando esté lista la plancha con la sal, ponemos la presa por un lado y la dejamos 30 minutos (dependerá del punto al que nos guste la carne, en casa nos gusta “al punto”).

Pasado este tiempo, le damos la vuelta colocándole una ramita de romero encima y reponemos la sal que haga falta para que la carne nunca toque directamente la plancha. Volvemos a dejar otra media hora y retiramos.

Se corta tipo “roast beef” procurando que esté lo más recién cortada posible en el momento de servir.

(Nota: En Kukutana nos encanta regalarla una vez cortada con unas gotas de nuestro aceite de oliva virgen extra de primera prensa.)

### Guarnición: Puré de patatas casero.

#### Como lo cocinamos:

Cocer las patatas enteras con piel, cuando están blandas sacarlas del fuego y pelarlas. Añadir aceite de oliva, aplastarlas mezclándolas con la leche, salpimentarlas y mezclar hasta conseguir un puré suave.

Colocar junto a la presa ya troceada y rallar la trufa sobre el puré.

### Ingredientes:

#### Presas Ibéricas a la Sal:

- 1 Presa ibérica de la Sierra de Huelva.
- Sal gruesa de nuestras salinas de Cádiz
- Pimienta negra
- Romero

### Ingredientes:

#### Puré de patatas:

- Patatas de Sanlúcar
- Sal
- Leche
- Aceite de oliva virgen extra de Baena
- Trufa