

RELLOM AMB SALSA DE WHISKY

Ingredients per 2 persones

1 rellom de porc de 300 g
1 cabeça d'all
El suc d'una llimona petita
100 ml de whisky
100 ml de brou de carn
Sal i pebre
Midó de blat de moro (Maizena®)
Oli



Preparació

Talla el rellom en rodanxes, salpebra'l i marca'l per les dues cares a una pella amb un doll d'oli. Treu el rellom de la pella i posa-hi els alls sense pelar, només marca'ls amb un tall. Deixa que es daurin però no els facis de tot, ja que s'acabaran de coure després. Afegeix-hi la carn, el suc de llimona, el brou i el whisky. Deixa-ho bullir fins que els alls i la carn siguin tendres. Afegeix-hi el midó de blat de moro diluït amb aigua per tal que espesseixi una mica la salsa. Acompanya el plat amb patates fregides banyades amb salsa.

