

# Roast Beef de presa de cerdo ibérico, crema de remolacha y queso de oveja

---

## Preparación

---

Para el roast beef de presa de cerdo ibérico: En un bol ponemos nuestra presa con sal, pimienta, salsa de soja y tomillo y dejamos marinar 5 minutos. Pasado este tiempo, marcamos en una sartén intensamente por ambos lados. Tened en cuenta que tiene que quedar crudita por dentro. Reservar hasta el momento del emplatado. Para la crema de remolacha: Mezclamos todos los ingredientes y trituramos. Terminamos colando y poniendo nuestra crema a punto de sal y pimienta. Reservar. Para terminar: Cortamos unos dados de queso de oveja y laminamos unas lonchas de nuestra presa. Montamos nuestro plato, terminando con los piñones tostados, brotes de remolacha y flores comestibles.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

Para el roast beef de presa de cerdo ibérico:

1 pieza de presa de cerdo ibérico.  
50 ml de aceite de oliva virgen extra

Para marinar la presa:

150 ml de salsa de soja  
1 rama de tomillo fresco  
c/s de pimienta  
c/s de sal.

Para la crema de remolacha:

400 gr de remolacha cocida  
1 manzana grany Smith  
1 diente de ajo  
50 ml de yogurt griego  
c/s de sal y pimienta.

Para terminar:

100 gr de queso de oveja fresco

30 gr de piñones tostados

c/s brotes de remolacha

c/s flores comestibles.

## Utensilios

---

Vaso triturador

Bandeja

Cuchillo Cebollero

Sartén

Boles

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**