

## PECETO CON SALSA DE JENGIBRE Y MOSTAZA CON ENSALADA DE VERDES Y NARANJA

AGD  
ALIMENTOS NATURALES



### INGREDIENTES:

- 800 g de peceto magro
- 2 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de Aceite Copisi
- 200 g de cebollas de verdeo
- 150 g de zanahorias ralladas
- 50 g de lomito ahumado cortado en cubos
- ½ vaso de vino blanco
- Romero y perejil
- 200 g de champiñones
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado (o 1 cucharadita de jengibre en polvo)

### Ensalada de verdes y naranja

- 1 planta de radiccio o rúcula
- 1 atado de radicheta
- 1 cebolla morada en juliana
- 1 naranja grande sin piel en gajos
- 4 cucharadas de granos de choclo
- Albahaca fresca
- 3 cucharadas de Aceite Copisi
- Sal y pimienta

**COPISI**  
*Scelto*

### **PREPARACIÓN:**

*Secar bien el peceto y untarlo con la mostaza. Dorar en una sartén con el Aceite Copisi bien caliente. Retirar del recipiente y reservar. Luego, cortar las cebollas de verdeo en finas rodajas y rallar la zanahoria. Rehogar todo, junto con el lomito, en la misma sartén donde se doró la carne. Una vez que la cebolla este bien transparente, agregar los champiñones fileteados, el vino blanco y cubrir con agua o caldo de carne. Acomodar el peceto sobre la preparación, salpimentar y condimentar con las hierbas frescas y el jengibre. Tapar el recipiente y continuar la cocción hasta que la carne esté a punto. Disolver la fécula de maíz en un poco de agua fría, agregarla a la preparación y cocinar 2 minutos hasta espesar. Retirar la carne, cortarla en rodajas del grosor deseado y servir junto a la salsa, acompañado de la ensalada de verdes y naranja.*