

# SECRETO DE CERDO CON CHUTNEY DE MELÓN

Tiempo: 40 min

## Ingredientes:

- Sal
- Pimienta
- 700 g de secreto ibérico
- 4-5 ramitas de tomillo
- 250 g de cebolla cortada en cuartos
- 1 diente de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 6 higos secos cortados en cuartos
- 400 g de melón (sólo la pulpa)
- Zumo de  $\frac{1}{2}$  limón
- 50 g de vinagre
- 1 cayena
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de jengibre
- 200 g de azúcar



## Preparación:

1. Salpimiente los trozos de secreto ibérico y ponga una ramita de tomillo en cada uno, envuélvalos con film transparente y reserve dentro del recipiente Varoma
2. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite y programe **4 seg/vel7**.
3. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Programe **10 min/varoma/vel1**.
4. Incorpore los higos, la pulpa de melón, el zumo de limón, el vinagre, la cayena, el jengibre y el azúcar programe **4 seg/vel4**
5. A continuación, sitúe el recipiente varoma en su posición y programe **30 min/varoma/giro inverso/vel cuchara**.
6. Transcurridos 15 minutos retire el recipiente varoma y continúe la cocción del chutney el resto del tiempo programado.
7. Vierta el contenido del vaso en un tarro hermético. Deje enfriar y conserve en el frigorífico.
8. Sirva la carne fileteada acompañada por el chutney.

**\*Nota:** el chutney está mejor con un día de reposo.