

## **Presa ibérica al whisky y al horno**

1 presa ibérica

1 cebolla

Aceite de oliva

Espicias ARIOSTO para asados

1/2 vaso de whisky

8 o 10 dientes de ajos

1 pimiento rojo

2 o 3 patatas

1 vaso de agua

Cogeremos una bandeja para el horno donde le rociamos un poco de aceite, cortamos las cebollas y los pimientos en tiras y las ponemos en la bandeja a continuación los volvemos a regar con un poco más de aceite.

Ponemos la presa ibérica junto con los ajos en la bandeja y espolvoreamos con las especias. Mezclamos el agua y el whisky y lo regamos todo ello.

Precalentamos el horno a unos 225°C, se introduce la bandeja y se riega con el jugo cada cierto tiempo, lo dejaremos hasta que quede dorado, habrá que intentar que no nos quede demasiado seco. Cuando ya esté bastante dorado, bajamos el fuego a 180°.

Para acompañar este plato, freímos unas patatas y las añadimos al asado, lo dejaremos hasta el horno hasta que la carne al pincharla no sale jugo rosado.