



Maki de trinxat amb filet de porc adobat al xerès



#TrinxatEstiu

Qui ha dit que el trinxat és d'hivern?

Fresc i amb una bona presentació és una manera fàcil, diferent i divertida de menjar verdures 100% naturals!

Summer Slow Fast Food

Descarrega't la recepta a **carlit.cat**

INGREDIENTS:

- 200 gr de trinxat
- 150 gr de filet de porc
- 15 cl d'oli de girasol
- 5 cl de vinagre de xerès
- Sal i pebre
- 2 fulles d'alga nori

ELABORACIÓ:

1



Adobar la nit anterior el filet amb sal, pebre, vinagre de xerès i oli d'oliva

2



Després de 12 hores, marcar el filet a la paella

3



Amanir el trinxat amb la vinaigreta que haurem fet amb oli de gira-sol i vinagre de xerès

4



Posar el trinxat sobre la peça d'alganori

5



Posar el filet de porc sobre del trinxat

6



Enrotllar el maki, tallar la part sobrant d'alganori i fer-ne talls.