

# Raxo (prononcer Racho)

(spécialité espagnole de Galice)



## Ingrédients ( pour 4 personnes) :

1 kg de **filet mignon de porc**, auquel on a retiré la grasisse.

3 gousses d'**ail**

**huile d'olive**

**sel et poivre**

facultatif : un jet de **vin blanc sec** et un peu d'**origan**

## Préparation :

- Tailler la viande en cubes bien propres de 3 x 3 cm environ et mettre dans un saladier.
- Ajouter l'ail haché menu, du sel du poivre du moulin et un bon jet d'huile d'olive
- Ajouter éventuellement vin blanc et origan.
- Bien malaxer les morceaux de viande avec les ingrédients .
- Couvrir et garder au frais un jour entier.
- Préparer une grande poêle et à feu moyen et y verser la viande.
- Il est important de secouer la poêle pour que les cubes de viande dorent sur tous les c<sup>o</sup>tés, cela va prendre quelques minutes, le feu doit rester vif.

La tradition veut que l'on serve cette viande sur un plat de **pommes de terre sautées**, et en accompagnement, des petits **poivrons de Padron**, frits dans un peu d'huile d'olive et sur lesquels on a saupoudré de la fleur de sel. voir ici.

Tout est très simple à réaliser et l'ensemble est cohérent et délicieux