ASADO DE CERDO CON BOLETOS BAYOS Y PURÉ



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

110 g. Fiokki - PC0

250 g. Gran Boletus - GS1

540 g. Arrosto di maiale (Asado de cerdo) - 229

q.b. Demi Glace (Semiglaseado) - BK1X

q.b. Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261

Ingredientes

al gusto Granada

al gusto Sal

al gusto Ajo

al gusto Romero

al gusto Perejil

al gusto Mantequilla

al gusto Queso Parmigiano Reggiano

al gusto Mantequilla

al gusto Leche

Preparación

Para 6 personas.

Cortar el asado en lonchas y dorarlo en una sartén con un poco de aceite durante unos minutos. Preparar la Demi Glace siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. Mientras tanto, en una cacerola llevar a ebullición 250 ml de agua con sal, añadir la leche y los copos de patatas. Cuando el puré tenga una consistencia cremosa, incorporar la mantequilla y el queso Parmigiano rallado. Saltear el surtido de setas Gran Boletus en una sartén con aceite, ajo y perejil. Emplatar colocando las lonchas de asado con la salsa Demi Glace. Poner en un cuenco el surtido de setas Gran Boletus y en otro cuenco el puré utilizando una manga pastelera. Terminar con granos de granada, pimienta de colores molida gruesa y una ramita de romero.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)