BROCHETAS CLEOPATRA



Ingredientes Menù

100 g. Pesto rosso (Pesto rojo) - CG0K

50 g. Fiokki - PC0

Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250

Olio extravergine di oliva «Classico» (Aceite de oliva virgen extra «Clásico») - EK0X

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

600 g. lomo de cerdo entero

300 g. carne picada mixta

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para 6 personas.

Quitar la grasa del lomo de cerdo y cortarlo en filetes pero sin terminar el corte, los filetes deben quedar sujetos por la base como si de las páginas de un libro se tratara. Luego, machacar ligeramente los filetes. Mezclar el Panrosso (Pan rojo) con el aceite de oliva virgen extra y untar los filetes de lomo uno a uno por ambos lados. Amasar la carne picada mixta con la Sale alle erbe (Sal con hierbas), el Pesto rosso (Pesto rojo) y los Fiokki di patate (Copos de patatas) y formar unas «salchichas» y colocarlas en la base de cada filete de lomo. Enrollar cada filete de carne formando rollitos con el relleno de carne picada dentro. Repetir hasta completar todos los filetes de lomo. Introducir las brochetas en todos los rollitos dejando unos 2 cm de distancia entre cada brocheta; luego, espolvorear la superficie de los rollitos con cebollino para crear un contraste de color. Cortar con un cuchillo la pieza para obtener las brochetas en forma de abanicos de lomo rellenos.

Cocer en horno a 130°C durante 10 minutos.

© 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)