CAPON RELLENO DE CIRUELAS



Ingredientes Menù

25 g Fiokki - PC5

300 g Prugne allo sciroppo (Ciruelas en almíbar) - AF1

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

Romero fresco

Hilo de cocina

100 g Pan rallado

100 g Parmesano rallado

ajo fresco triturado

3 Huevos

800 g de carne picada mixta

Un capón de 1,8 kg aprox

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Deshuesar las ciruelas. Eviscerar, deshuesar y lavar bien el capon, condimentar la parte interior con la sal de hierbas y el ajo triturado. Amasar y mezclar la carne picada con los huevos, el queso parmesano, el pan rallado y las ciruelas cortadas a juliana. Rellenar el capón con este preparado, coserlo y atarlo bien con el hilo de cocina.
Finalmente aromatizarlo con el romero fresco.
Consejos del carnicero
Asarlo en horno a 180°C durante aproximadamente una hora y media con abundantes verduras frescas cortadas en trozos irregulares y hierbas aromáticas. Durante
la cocción, el capón se debe regar con caldo cada 20 min. A mitad de cocción hay que darle la vuelta con cuidado para no romper la piel. En la salsa de la cocción podemos añadir un poco de panceta y algunas castañas enteras para obtener una salsa sabrosa que acompañe perfectamente al capón y haga un perfecto contraste con
el dulzor del relleno.

© 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)