

CARNE HERVIDA CON SALSA VERDE



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Poner la carne de vacuno en agua fría, llevarla a ebullición y salar. Continuar la cocción durante unas 2 horas para obtener de la carne tierna. Escurrir la Ensalada arcoíris y mezclarla con la Mayonesa “Troppo buona” para crear una ensalada caprichosa. Poner la ensalada caprichosa en el plato, añadir la carne de vacuno cortada en cubos grandes y la Salsa verde. Terminar el plato decorando con la mezcla de brotes tiernos.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

180 g Salsa verde - VDP
240 g Insalata arcobaleno (Ensalada arcoíris) - VF1
450 g Maionese “Troppo buona” (Mayonesa «Troppo buona»)
- E25

Ingredientes

1 kg Carne de vacuno
al gusto Mezcla de brotes tiernos