CARPACCIO DE PEZ ESPADA CON ENSALADA MIXTA, CHUTNEY DE PIMIENTA ROSA Y MANGO Y FRUTAS DEL BOSQUE FRESCAS – DECORAR CON MENTA FRESCA



Ingredientes Menù

90 g (9 rodajas) Pesce Spada Affumicato (trancio) (Corte de pez espada ahumado) - 1X9
al gusto Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney de mango y pimienta rosa) - AY7
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
al gusto Pepe (Pimienta) - P3M
al gusto Sale Iodato (Sal yodada) - P2M

Ingredientes

ensalada mixta
sal y pimienta
frutas del bosque
menta fresca

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Aliñar la ensalada mixta con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Poner la ensalada mixta en el centro del plato. Cortar en rodajas la pieza de pez espada ahumado y disponerlas sobre la ensalada mixta en forma de espina de pescado.
Aderezar con frutas del bosque, aceite eco y chutney de mango y pimienta rosa. Decorar con hierbas aromáticas o menta fresca.

© 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)