CHULETAS DE CERDO CARAMELIZADAS AL VINO TINTO CON CEBOLLITAS AL VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes Menù

1400 g Costine di maiale (Costillas de cerdo) - 24F

24 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW1

Ingredientes

una hoja de laurel

150 g azúcar

400 g vino tinto seco

Chef: Giovanni Pace

Sin gluten

Preparación

Sacar las chuletas del paquete, eliminar sus liquido y lavarlas con agua caliente.

En una sartén, caramelizar el azúcar sin mezclarlo, añadir la hoja de laurel y el vino rojo, y dejar reducir el compuesto a la mitad.

Abrir el paquete de las chuletas, eliminar el aceite de la superficie y añadirlo a la sartén del vino. Continuar cociendo hasta que la salsa esté bien espesa.

Luego, añadir las cebollitas y las chuletas y dejar caramelizar en el conjunto unos minutos.

Al final, retirar del fuego, emplatar y servir.

© 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)