CHULETAS DE CORDERO CON PISTACHOS



Ingredientes Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
40 g Senape (Mostaza) - EW0X
50 g Pesto ai pistacchi (Pesto con pistachos) - BX7
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

4 chuletas de cordero seleccionado
100 g pan rallado
Perejil
Ajo
Romero
Tomillo fresco
40 g pistachos picados
sal y pimienta

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Cortar las chuletas de cordero quitando el exceso de grasa. Preparar el empanado poniendo en un cutter pan rallado, pesto con pistachos, sal, pimienta y todas las hierbas aromáticas frescas. Extender una fina capa de mostaza sobre las chuletas y luego pasarlas por el empanado preparado. Colocarlas en una tabla, decorarlas con pistachos picados y unas ramitas de hierbas aromáticas frescas.

Consejos del carnicero: Cocinar las chuletas en una sartén antiadherente a fuego alto con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Procedimiento sin gluten

© 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)