

CROQUETAS DE PULLED PORK



Chef: Manuele Malagola

Preparación

Para 12 personas (35 croquetas de unos 40 g cada una).

Rehidratar los Krokki en agua fría y dejar reposar 10 minutos. Salpimentar. Cocinar el Pulled Pork desmenuzado en el horno a 220°C durante 10 minutos; luego, dejarlo enfriar e incorporarlo a la masa de patatas con cebolla caramelizada que se había preparado previamente. Formar las croquetas, pasarlas por el Pangiallo y freírlas en abundante aceite hirviendo. Freír pocas croquetas a la vez para que no baje la temperatura del aceite y se abran. De otra manera pulverizar con aceite y hornear a 200°C durante unos 10/12 minutos.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

Ingredientes Menù

100 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
(Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - ZU2

300 g. Preparato in polvere per Krokki (Preparado en polvo para croquetas a base de patata) - PE1

300 g. cocinado en el horno Pulled pork - SB2
para el empanado Pangiallo (Pan amarillo) - Q31

Ingredientes

sal y pimienta al gusto

700 g. agua