CROQUETAS DE PULLED PORK



Chef: Manuele Malagola

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 Krokkie (Preparado en polvo para croquetas a base de patata) - PE1
300 g. cocinado en el horno Pulled pork - SB2

Ingredientes

sal y pimienta al gusto
700 g. agua

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

© 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)