FILETE “BLACK AND WHITE”



Ingredientes Menù

150 g Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Crema de quesos al aroma de trufa) - EI1X
300 g Crema tartufata(Crema con trufa) - E52
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

1.2 kg Filete de carne de vacuno
1 vaso vino tinto
100 g harina blanca
100 g grano de pimienta negra

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas
Picar la pimienta en el mortero y sazonar bien la carne con ella.
Derretir la mantequilla en una sartén, saltear el filete, añadir vino rojo y dejar reducir.
Retire del fuego y mantener la carne en caliente.
Mezclar el jugo de cocción con una cucharada de “Crema tartufata” , hervir y añadir el filete, despues emplatar la carne y cubrirla con la salsa.
Por otro lado, calentar la Crema de quesos y ponerla **en el** plato de manera decorativa, alternando la salsa blanca (de queso) y la negra (tartufata). Servir.

Procedimiento sin gluten

Utilizar harina 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)