FILETE DE CERDO CRUJIENTE A LA TRUFA CON PURÉ DE CASTAÑA



Ingredientes Menù

150 g Castagnapronta («Castaña lista») - AR1

200 g Fiokki - PC0

50 g Crema con tartufo (Crema con trufa) - E5H07

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

12 medallones de solomillo de cerdo (de 3cm de grosor)

2 láminas rectangulares de hojaldre

500 g leche

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Sazonar las rodajas de cerdo con sal de hierbas y dejar reposar.

Extender el hojaldre con ayuda de un rodillo y obtener, con ayuda de un cortador de masa, unos rectangulo de tamaño superior al de los medallones.

Poner sobre los rectángulos de hojaldre los medallones de cerdo y aplicar una capa de “Crema tartufata”. Cubrir con otro trozo de hojaldre formando un paquete cerrado y hornear a 180°C unos 30 minutos.

Preparar el puré de patatas, mezclando el “Fiokki” con 750ml de agua hirviendo y la leche fría.

A este puré, añadir la “castagnapronta” picada y un poco de su líquido de conservación.

Emplatar los medallones y servir con puré de patatas y castañas.

© 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)