FILETES DE CABALLA MARINADOS EN VERDURAS Y SALSA DE LOMBARDA



Chef: Giovanni Pace

Ingredientes Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

30 g Salsa di cavolo viola (Salsa de col lombarda) - XX0X

Ingredientes

120 g Filetes de caballa ya limpios

1 Cebolla

50 g Apio

30 g Zanahorias

50 g Calabacines

75 g Vino blanco

25 g Vinagre rojo

1 Cucharada de azúcar

100 g Aceite de cacahuete

50 g Harina

al gusto Sal

hojas de laurel

Preparación

Cortamos todas las verduras en juliana y para los calabacines utilizamos solo la parte verde. Salteamos las verduras unos minutos con una hoja de laurel; en una cacerola a parte ponemos el vino, el vinagre y el azúcar y llevamos a ebullición. Dejamos hervir un par de minutos y luego añadimos las verduras ya salteadas, llevando nuevamente a ebullición. Dejamos enfriar. Por otro lado, cortamos el filete de caballa en tres partes iguales, lo enharinamos y sofreímos en aceite de cacahuete muy caliente hasta que esté dorado. Ponemos la mezcla de vinagre, vino y verduras en un bol pequeño y disponemos encima los filetes de caballa fritos. Dejamos reposar una noche en el frigorífico. Servimos colocando una capa de verduras y el filete de caballa sobre una cama de salsa de lombarda, decorando al gusto.

© 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)