

GUISO DE LOMO DE CABALLO



Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Cortar en dados el lomo de caballo, mezclar con los demás ingredientes y decorar con hierbas aromáticas al gusto.

Consejos del carnicero

Cocinar en una sartén a fuego alto, con un poco de aceite de oliva virgen extra, durante unos 10/15 minutos.

Ingredientes Menù

150 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K
400 g Mix grill - TP1
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PGO

Ingredientes

1 guindilla roja picante
hierbas aromáticas como orégano, romero fresco
500 g lomo o solomillo de caballo