

JARRETE DE CORDERO CRUJIENTE CON SABAYÓN SALADO Y CEBOLLITAS



Ingredientes Menù

210 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW3
3 Stinco di maiale (Codillo de cerdo) - 2AF
Senape (Mostaza) - EW0X

Ingredientes

240 g hojaldre
2 yemas
3 huevos
180 g nata fresca
450 g queso parmesano

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Deshuesar cuidadosamente el jarrete, eliminar la gelatina de la superficie y untar con la Mostaza toda la carne.

Amasar, estirar el hojaldre, y envolver el jarrete, pintarlo con un huevo batido y enhornar a 80°C unos 20 minutos.

En una cacerola, saltear las Cebollitas.

Mientras tanto, poner un bol de acero en una cazuela para calentarla al baño maría. Verter en el bol las yemas y batirlas con ayuda de un batidor. Luego, añadir el queso Parmigiano Reggiano y la nata fresca, continuar la cocción mientras mezclamos. Cuando el conjunto esté cremoso, retirarlo del fuego y emplatarlo.

Colocar encima el jarrete cortado en lonchas y servirlo con Cebollitas al vinagre balsámico.