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 calentarlo 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 estè cremoso, retirarlo del fuego y emplatarlo.
Colocar encima el jarrete cortado en lonchas y servirlo con Cebollitas al vinagre balsámico.

© 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)