LENGUA DE BUEY CON HORTALIZAS ENCURTIDAS

Ingredientes Menù

600 g Giardiniera all'Emiliana (Hortalizas encurtidas) - WO3

90 g Pesto di Senape (Pesto de mostaza) - KK7

90 g Pesto di Senape (Pesto de mostaza) - KK7

Ingredientes

Sal

600 g Lengua de buey

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cocinamos la lengua de buey a baja temperatura: primero la envasamos al vacío y la cocemos a 82° durante 18 horas y luego la enfriamos en el abatidor. Cortamos la lengua y la disponemos en el plato. Añadimos las hortalizas encurtidas y condimentamos la lengua con el pesto de mostaza.

© 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)