

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

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.