

## LOMO DE CERDO AL ATÚN



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

**Preparación**

### Ingredientes Menù

18 Frutti del Capperò all'aceto (Alcaparrones en vinagre) -

TRH

180 g Sauce tonné - ETH

500 g Arrosto di maiale (Asado de cerdo) - 229

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)

- EK5

al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores  
molida gruesa) - 1261

### Ingredientes

Rábanos

Perejil

### Procedimiento sin gluten

Para 6 personas

Cortar el lomo asado en rodajas finas y colocarlo en el plato. Agregue la salsa de atún. Decorar con rodajas de rábano, perejil, alcaparras y yema de huevo duro desmenuzada. Terminar con un chorrito de aceite y un poco de pimienta de color molida gruesa.