LOMO DE CERDO CON CHUTNEY DE PIÑA Y PIMIENTOS, ROMERO FRESCO Y PATATAS AL ROMERO



Ingredientes Menù

120 g (4 lonchas) Arrosto di maiale (Asado de cerdo) - 229

20 g Fondo bruno (Fondo oscuro) - BQ0K

al gusto Chutney Ananas e Peperoni (Chutney de Piña y Pimientos) - AZ7

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

Ingredientes

Romero

Ensalada mixta

Patatas asadas o fritas

Sal y pimienta

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Aliñar la ensalada mixta con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta, y ponerla en el centro del plato. Cortar el lomo de cerdo en filetes y calentarlos en la salsa de fondo oscuro diluido con un poco de agua y aromatizado con romero. Glasear la carne con la salsa y disponer los filetes en forma de abanico sobre el lecho de ensalada mixta. Glasear con la salsa de carne y completar con el chutney de piña y pimientos. Completar el plato con patatas asadas o fritas. Aderezar con agujas de romero.

© 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)