

LOMO DE MAR



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar el asado de cerdo en lonchas finas y colocarlo en el plato. Añadir la salsa a base de mayonesa con atún. Decorar con las alcaparras y los brotes. Terminar con un poco de aceite.

Ingredientes Menù

80 g Arrosto di maiale (Asado de cerdo) - 229
al gusto Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
al gusto Sauce tonné - ETH
Q.B. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

al gusto Brotes