LUBINA SOBRE PURÉ DE TOMATE AMARILLO



Ingredientes Menù

60 g Passata di Pomodoro Giallo (Puré de tomate amarillo) - U21X7

q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

n° 1 Filete de lubina

Romero

Ajo

Brotes

Chef: Salvatore Coppola

Preparación

Sofreír el ajo con un chorrito de aceite de oliva, añadir el Puré de Tomate Amarillo y dejar cocinar. Cortar el filete de lubina por la mitad y dorarlo en una sartén con aceite de oliva, ajo y romero. Disponer el Puré de Tomate Amarillo en el centro del plato, colocar encima los filetes ligeramente superpuestos y terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra en crudo y brotes frescos.

Procedimiento sin gluten

© 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)