ROLLITOS DE PEZ SABLE CON MOZZARELLA Y COULIS DE LIMÓN PRIMOFIORE



Chef: Giovanni Pace

Ingredientes Menù

1 g Flower Mix Blu (Mezcla de flores azules) - 1254
30 g Coulis di Limone Primofiore (Coulis de limón Primofiore) - L10X
30 g - para el aceite de perejil Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
30 g - para los condimentos Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
5 g Maionese della casa (Mayonesa de la casa) - EPH
60 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X

Ingredientes

140 g Pez sable fileteado (pez cinto)
30 g Mozzarella
al gusto Sal y pimienta
al gusto Goma xantana
al gusto Perejil

Preparación

En primer lugar preparamos el coulis de tomate. Escurrimos los tomates Mini Red y los trituramos con una batidora de mano, incorporando la goma xantana (0,3 g por 100 g de producto), luego ponemos la mezcla obtenida en un biberón. A continuación salamos el pez sable, lo aderezamos con aceite de oliva virgen extra y ponemos la mozzarella en el centro. Formamos el rollito y lo fijamos con un palillo. Horneamos sobre papel de horno a 180 °C durante diez minutos y dejamos enfriar. Cortamos el rollito en dos y lo disponemos en el centro del plato, añadiendo un poco de coulis de limón Primofiore. Decoramos el plato con gotas de mayonesa, gotas de coulis de tomate, pétalos de Flower Mix Blu y aceite de perejil*.

*Ponemos el perejil en una cacerola con agua hirviendo con sal y dejamos que hierva un minuto; luego, lo sumergimos inmediatamente en agua con hielo. Escurrimos ligeramente el perejil y lo ponemos en una batidora con un cubito de hielo y dos cucharadas de agua helada; trituramos todo hasta obtener una mezcla de textura muy fina. Luego, con una batidora de mano, añadimos poco a poco el aceite de oliva virgen extra como si hiciéramos una mayonesa, teniendo cuidado de incorporar aire a la mezcla. Tamizamos con un colador, utilizando una estameña o una servilleta para retener toda la fibra.

© 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)