SURTIDO DE TRES ARROCES A LA ORIENTAL

Ingredientes Menù

120 g Salsa Arlecchino ai peperoni (Salsa arlequín de pimientos) - CS1

180 g Ananas a fette allo sciroppo (Rodajas de piña en almíbar) - AM2

480 g Super Mix (Mezcla de arroces) - RG0

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

sal y pimienta

30 g curry

240 g plátano fresco (5 rodajas)

180 g Filete de cerdo

420 g nata fresca

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

Cocer el surtido de tres arroces en abundante agua salada hirviendo durante unos 10 minutos. En una sartén, sancochar el filete previamente cortado en cubitos,
con un hilo de aceite. Una vez dorado, añadir la salsa Arlequín a los pimientos, la nata, el curry, las rodajas de plátano y piña previamente cortadas en trozos. Ajustar de sal y pimienta y dejar espesar la salsa durante unos 10 minutos, hasta conseguir una textura cremosa. Servir la preparación obtenida en un bol, acompañada del surtido
de tres arroces, en un bol separado.

Consejos del chef

Para la versión “vegana” de la receta , reemplazar la nata fresca por nata vegetal y el filete de cerdo
por seitán cortado en cubitos.

Menù

© 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)