

TIMBAL DE TERNERA Y NARANJA



Ingredientes Menù

30 g. Salsarancia - TD7

Fiokki - PC0

Ingredientes

200 g. carne picada de ternera

puerro fresco

2 rodajas naranja

cebollino al gusto

sal y pimienta negra al gusto

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Procedimiento sin gluten

Para 1 persona.

Añadimos la Salsarancia (un 20% en relación a la carne), una pizca de sal y pimienta a la carne. Amasamos e incorporamos Fiokki, hasta conseguir una textura consistente que nos permita formar una bola en forma de timbal. Colocamos una lámina de naranja en la base y otra en la parte superior, decoramos con puerro fresco y cebollino.

Hornear a 180°C durante unos 15 minutos, arriba y abajo.

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA