TIRAS DE CERDO CON CÍTRICOS



Ingredientes Menù

100 gr Pesto di agrumi (Pesto de cítricos) - BO7
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

400 g lomo o solomillo de cerdo
20 g piñones
al gusto cortezas y láminas de cítricos
al gusto orégano fresco

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Cortar la carne en tiras de tamaño medio-grande, mezclarla con los otros ingredientes y completar con cítricos cortados en gajos o en daditos, sazonar con sal con hierbas y decorar con orégano fresco y pimienta rosa, añadiendo aceite de oliva virgen extra.

Consejos del carnicero

Precalentar una sartén antiadherente y cocinar las tiras a fuego alto durante aprox. 10 minutos.

© 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)