

TONÉ AROMATIZADO CON HIERBAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar el asado de cerdo en lonchas finas y colocarlo en el plato. Añadir la salsa a base de mayonesa con atún. Decorar con los alcaparrones y las hojas de espinacas. Terminar con un poco de aceite y de pimienta molida.

Ingredientes Menù

30 g Sauce tonné - ETH
80 g Arrostato di maiale (Asado de cerdo) - 229
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5
al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores
molida gruesa) - 1261
n° 4 Frutti del Capperò all'aceto (Alcaparrones en vinagre) -
TRH

Ingredientes

al gusto Hojas de espinacas