

PULLED PORK CON FAGIOLI MEXICO E PATATE LESSE



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 persona

Tagliare le Patate a cubetti e condirle con sale, pepe e Prezzemolo. Scaldarle per 1 minuto in microonde. In un contenitore unire il Pulled pork, il Fondo bruno e scaldare in microonde per 2 minuti. Scaldare i Fagioli Mexico per 45 secondi. Impiattare il Pulled pork accompagnato dai Fagioli e dalle Patate a cubetti prezzemolate. Ultimare con una julienne di carote, timo e un filo d'Olio extra vergine d'oliva.

Ingredienti Menù

120 g Pulled pork - SB2
30 g Fondo bruno - BQ0K
40 g Mexico - Z41
80 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273
Timo Liofilizzato - 1238

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Carote a julienne