



Plato Principal

Medallones de Cerdo del Folklore Valluno

• Ingredientes:

660 gr. Lomo de cerdo limpio

PARA MARINAR

- 4 unid. Ajo
- 2 cdas. Vinagre balsámico
- 2 cdas. Aceite de oliva
- 1 pizca Sal
- 1 pizca. Pimienta

SALSA

- 2 unid. Cebolla
- 2 unid. Pimiento morrón
- 6 unid. Tomate
- 1 tallo. Albahaca
- 900 ml. Cerveza
- 60 ml. Vino tinto
- 1 pizca Sal
- 1 pizca Pimienta

GUARNICIÓN 1: Papas

- Dauphine
- 160 gr. Papa
- 35 gr. Harina

- 18 gr. Maicena
- 50 gr. Margarina
- 1 pizca. Nuez moscada
- 1 pizca. Sal
- 1 unid. Huevos
- 100 ml. Agua

GUARNICIÓN 2: Mix de

- ensalada
- 1 unid. Pimiento morrón amarillo
- 180 gr. Lechuga morada
- 3 unid. Achojcha
- 2 unid. Tomate
- 1 unid. Zanahoria
- 1 unid. Zucchini
- 60 gr Repollo morado

ALIÑO

- 3 unid. Limón
- 1 chorritos de aceite
- 1 pizca de sal

• Preparación Cantidad: 6 Pax

1. En un bol mezclar todos los ingredientes y marinar el cerdo por 2 horas aproximadamente.
2. Una vez pasado este tiempo llevar al grill, previamente precalentado, hasta que el cerdo llegue a la temperatura óptima de 65° C.

SALSA

1. Saltear la cebolla, el pimiento morrón y agregar la paprika y desglasar con la cerveza y el vino tinto. Reservar.
2. Procesar el tomate con el vino tinto y la albahaca, dejar en reducción de 10 a 15 minutos y agregar a la anterior preparación. Salpimentar.
3. Colocar la preparación y dejar que reduzca hasta obtener el punto deseado. Y rectificar sabor.
4. Por ultimo procesar toda la preparación y colarla.

PAPAS DAUPHINE

1. Hacer cocer las papas en agua con sal, una vez cocidas hacer un puré.
2. En una cacerola derretir la margari-

na con el agua y antes de que rompa el hervor poner la harina y la maicena previamente cernidas sin dejar de remover con una varilla metálica, una vez agregados los ingredientes secos mover enérgicamente con una cuchara de palo cuidado que no se pegue a la cacerola.

3. Una vez cocida, retirar del fuego y agregar el huevo y mezclar, poner la sal y la nuez moscada, mezclar. Poner el puré de papa e integrar bien todos los ingredientes.

4. Llevar al horno precalentado precalentado a 160° C.

ENSALADA

1. Asar el pimiento morrón y reservar.
2. Cocer al vapor las lonjas de zucchini, zanahoria y el repollo picado.
3. A parte cocer el choclo con un poco de azúcar.
4. Llevar al grill el tomate para intensificar el sabor.
5. Integrar todos los ingredientes y agregar el aliño previamente mezclado.

Auspician:

Alta Cocina - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja.

La Boutique del Chef - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario N° 2071 - Telf: 2 423788