

NUESTRO PASTRAMI CON PENNE A LA CREMA DE QUESOS Y TEMPURA DE ALCACHOFAS

ecosecha
Alimentos Ecológicos



gruponorteños
carne excelente.

INGREDIENTES 4 PAX

Para le Pastrami

Pimentón dulce	C/S
Pimienta negra	C/S
Semillas cilantro	C/S
Romero	C/S
Tomillo	C/S
Laurel	C/S
Ajo	C/S
Sal	C/S
AOVE	C/S
Tapilla de ternera	2 Ud

Para la pasta

Penne	300 Gr
Queso gorgonzola	100 Gr
Parmesano	50 Gr
Gouda	80 Gr
Emental	40 Gr
Pecorino	30 Gr
Nata	200 MI
AOVE	C/S
Sal y pimienta	C/S

Preparación

Para el pastrami:

- Mezclamos todas las especias y machacamos hasta que queden integradas entre si, con esto conseguimos un adobo en el que sumergiremos la carne durante 12 horas para que absorba los sabores.
- Una vez la carne esta macerada la coceremos en el horno envuelta en la mezcla de especias y con papel de plata a 110° durante 2 horas.
- Comprobamos que esta la carne cocinada (55° int) y reservaremos para el servicio.

Para el penne cremoso

- Pre cocinamos la pasta y enfriamos en baño frio hasta el servicio.
- En una sartén pondremos el AOVE y añadiremos los quesos de manera que se irán fundiendo, añadiremos la nata y dejaremos cocinar hasta que quede una mezcla homogénea. Ponemos a punto de sal y pimienta blanca
- A la hora del servicio mezclaremos con la pasta

PARA EL SERVICIO

- Cortaremos la carne en laminas muy finas
- Mezclaremos la pasta con la salsa cremosa de quesos
- Alcachofas en tempura.

Tempura alcachofas (Prep aparte)