

Ingredientes

4 PX

Gallo	1 ud
Naranja	2 ud
Limón	2 ud
Piparras	100 gr
Piquillo	150 gr
Padrón	100 gr
Pimiento verde	100 gr
Espárragos	100 gr
Harina	100 gr
Ajo	3 dt
Guindilla	
Vinagre	
AOVE	
Sal y pimienta	

Lomos de gallo con cítricos y pimientos

Para el gallo:

Limpiamos el gallo y marcamos los dos lomos para su cocción, en una bandeja colocamos de base rodajas de limón y naranja y horneamos el pescado 10 min 180º en el horno.

Para el sofrito laminamos el ajo, picamos los espárragos en trozos de unos 2 cm, y el pimiento del piquillo (reservamos el líquido de la conserva) sofreímos lo sajos y los espárragos, cuando estén dorados añadimos el pimientos y mojamos con el vinagre. Reducimos y añadimos los pimientos con el líquido de conserva y dejamos cocinar 10 min.

Reservamos.

Las piparras las freímos en tempura, y el padrón lo salteamos con AOVE.

Para el servicio:

Disponemos los lomos de gallo con los cítricos; las piparras en tempura; el pimiento de padrón salteado; y el sofrito de ajo y piquillo.

+ info en www.proyectogastronomix.org

  proyectogastronomix  gastronomix_es

Organiza

Ebrofundación



Colabora



befresh

Proveedores oficiales



Proveedores oficiales de producto

