Lista de ingredientes para la receta Carré de cerdo relleno, salsa poulette con papas texin y tian de verduras

Ingredientes

- Vino Blanco 50 cc
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Costillar de cerdo 1 Unidad
- Caldo de Cordero 50 cc

Papas texin

- Papas 4 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Caldo de carne 500 cc

Relleno

- Panceta ahumada 3 Fetas
- Romero 1 cda.
- Perejil 1 cda.

Salsa poulette

- Cebolla 1 Unidad
- Nuez Moscada A gusto
- Vino Blanco 100 cc
- Yemas 2 Unidades
- Champignones 200 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Perejil A gusto
- Crema de leche 100 cc
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Limon 1 Unidad

Tian de verduras

- Cebolla 1 Unidad
- Tomillo 1 cda.
- Romero 1 cda.
- Ajo 2 Dientes
- Tomate 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto

- Zucchini 1 Unidad
- Aceite De Oliva 30 cc
- Pan Rallado 2 cdas.