Lista de ingredientes para la receta Paillard rellena con salsa atomatada y gallete de batata con salteado de berenjenas

Decoración

- Aceite Neutro Cantidad necesaria
- Albahaca 10 Hojas

Farce mousseline de carne

- Recortes de carne
- Sal y Pimienta A gusto
- Claras 2 Unidades
- Crema de leche 100 cc

Gallete de batata

- Batatas 2 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 200 g
- Ajo 1 Diente

Paillard

- Lomo 400 g

Relleno

- Akusai 6 Hojas
- Nabo 1 Unidad

Salsa

- Sal A gusto
- Vino Blanco 150 cc
- Tomates Perita 6 Unidades
- Salsa Tabasco A gusto
- Azucar Una pizca

Salteado de berenjenas

- Berenjena 1 Unidad

- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 2 Unidades
- Aceite De Oliva 30 cc
- Tomillo 1 Rama

Tomates confitados

- Tomates 6 Unidades
- Aceite De Oliva 50 cc
- Tomillo 1 Rama