Roll de novillo de kobe relleno, en salsa de manzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Zanahorias baby: 1 Unidad
Esparragos: 5 Unidades
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Lomo de kobe: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.
Boconcinos: 1 Paquete
Crema: 50 cc
Jugo De Lima: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Manzana: 1 Unidad
Mostaza (karashi): 1 cda.

Preparación de la Receta

Roll de novillo de kobe, relleno en salsa de manzana

- Cortar láminas de *lomo* y reservar.
- Cortar el mango en juliana.
- Poner encima de las láminas de carne.
- Agregar los boconcitos, los espárragos y las zanahorias previamente blanqueados.
- Hidratar la *mostaza* con agua.
- Pincelar y *condimentar* con pimienta.
- Enrollar presionando para que no se desarme.
- Sellar por todos sus lados en un sartén con aceite neutro.
- Terminar la cocción en horno a 180ºC, por 10minutos.

Salsa

- Rallar la **manzana**.
- Rehogarla en un sartén con *manteca* y aceite.
- Agregar mango en *brunoise*, *jugo* de lima y una cucharada de azúcar.
- Llevar a una procesadora y agregar un chorro de *crema*.
- Pasar la preparación por un chino y servir acompañado con las hojas verdes.

Consulta la receta original en