

Roulette de lomo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Lomo: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Pimienta verde japonesa: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Karachi (mostaza japonesa): Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Mango: 1 Unidad

Espárragos: 5 Unidades

Para la salsa

Mango: 1 Unidad

Sake: 50 cc

Leche de coco: Cantidad necesaria

Manteca: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar láminas alargadas de **lomo**, y sobre ellas colocar la *mostaza japonesa* junto a los espárragos y zanahorias en bastones blanqueados y el mango en juliana
- Enrollar, *condimentar* con sal, pimienta, y llevar a una sartén caliente con aceite.
- Sellar todas las caras, y llevar al horno 2 minutos (180ª), y reservar.

Para la salsa

- En una sartén con aceite y *manteca* rehogar el mango picado unos minutos
- Desglasear con *sake*, agregar el *jugo de limón* y reducir unos minutos y procesar.
- En otra sartén poner la salsa procesada, leche de coco y dejar espesar.

Para el armado

- Cortar en rodajas el roulette y servir con la salsa.
- Decorar con brotes de hojas verdes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roulette-de-lomo>