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
Esparragos: 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