

Varietá di carni fritte con salsa di pompelmo rosa (Variedad de carnes fritas con salsa de pomelo rosado)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Lomo de ternera: 150 g
Pechuga de pollo: 150 g

Romero: 1 Rama
Solomillo de cerdo: 150 g

Primera masa

Agua fría: 150 cc
Maizena: 200 g

Romero: 1 Rama

Salsa

Manteca: 50 g
Pomelos rosados: 3 Unidades
Azucar: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 cdita.
Clavo De Olor: 2 Unidades
Albahaca morada: 4 Hojas
Limas: 2 Unidades

Segunda masa

Sal: A gusto
Agua: 250 cc
Clara de huevo: 2 Unidades

Harina: 220 grs.
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Azucar: 1 cdita.

Tercera masa

Sal: A gusto
Agua: 100 cc

Harina De Arroz: 80 grs.
Yemas de huevo: 2 Unidades

Harina integral: 20 Cantidad necesaria

Azúcar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte las carnes en tiras muy finas y reserve por separado.
- En un bowl mezcle los ingredientes de la primera masa.
- En otro bowl mezcle los ingredientes de la segunda masa.
- En otro bowl mezcle los ingredientes de la tercera masa.
- Deje descansar en heladera por 30 minutos.
- Pase la carne de *pollo* por la segunda masa, la carne de *cerdo* por la primera masa y la carne de *ternera* por la tercera masa.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Retire sobre papel absorbente.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pele los pomelos a vivo, corte en cubos y retire las semillas.
- Exprima la lima.
- En una olla con *manteca* coloque la *cebolla* con la *cebolla* de verdeo, el **pomelo**, el *jugo* de lima, los clavos de olor, el azúcar, el *ajo*, sal y pimienta.
- Desglace con el *vinagre* de vino y agregue la *albahaca* morada.
- Cocine hasta que logre un punto mermelada.

Presentación

- En un plato sirva las carnes fritas con la salsa y decore con *romero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/variedad-di-carni-fritte-con-salsa-di-pompelmo-rosa-variedad-de-carnes-fritas-con-salsa-de-pomelo-rosado>