Lista de ingredientes para la receta Varietá di carni fritte con salsa di pompelmo rosa (Variedad de carnes fritas con salsa de pomelo rosado)

Ingredientes

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Romero 1 Rama
- Lomo de ternera 150 g
- Solomillo de cerdo 150 g
- Pechuga de pollo 150 g

Primera masa

- Agua frìa 150 cc
- Maizena 200 g
- Romero 1 Rama

Salsa

- Manteca 50 g
- Cebolla 1 Unidad
- Pomelos rosados 3 Unidades
- Ajo picado 1 cdita.
- Azucar 150 grs.
- Clavo De Olor 2 Unidades
- Sal y Pimienta A gusto
- Albahaca morada 4 Hojas
- Cebolla de verdeo 1 Unidad
- Limas 2 Unidades

Segunda masa

- Sal A gusto
- Harina 220 grs.
- Agua 250 cc
- Aceite De Oliva 1 cdita.
- Clara de huevo 2 Unidades
- Azucar 1 cdita.

Tercera masa

- Sal A gusto
- Harina De Arroz 80 grs.
- Agua 100 cc
- Yemas de huevo 2 Unidades

- Harina integral 20 Cantidad necesaria
- Azucar 1 cdita.