



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA NA PURÉE Z PASTERNAKU Z MARCHWIĄ I SOSEM MIODOWO-TRUFLOWYM



SKŁADNIKI (NA 5 PORCJI):

- 700 g polędwiczki wieprzowej
- 4 ząbki czosnku
- 3 gałązki rozmarynu
- olej do marynaty
- 1,5 g pieprzu młotkowanego
- 500 g pasternaku
- 200 ml mleka 3,2% UHT
- 200 g masła tradycyjnego DEBIC
- 500 g marchwi żółtej
- 100 ml nalewki pigwowej
- 50 g cukru białego
- 10 szt. marchwi mini
- 150 ml sosu hiszpańskiego OSCAR
- 50 g miodu z truflami MG TARTUFO
- pieprz, sól do smaku
- młode liście szpinaku, chipis
warzywny do dekoracji



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zamarynowaną wcześniej w oleju z dodatkiem czosnku, rozmarynu i młotkowanego pieprzu polędwiczkę wieprzową zawijamy w folię spożywczą pakujemy próżniowo i gotujemy przez 40 minut w temperaturze 64°C. Przed podaniem polędwiczkę obsmażamy na patelni.

Pasternak kroimy w kostkę, gotujemy z dodatkiem mleka, masła i soli. Miksujemy na gładką masę.

Mini marchewki opalamy palnikiem, pakujemy próżniowo z dodatkiem masła i gotujemy ok. 5 minut we wrzątku. Po ugotowaniu marchewki wyjmujemy z woreczka i obsmażamy na maśle.

Marchew żółtą obieramy i kroimy. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy masło, pieczemy pod przykryciem przez 45 minut w temperaturze 150°C. Upieczoną marchew miksujemy z nalewką pigwową, cukrem i solą do uzyskania gładkiego musu.

W garnku sos hiszpański mieszamy z miodem truflowym, dodajemy sól i pieprz, sos zagęszczamy masłem. Na talerz nakładamy kolejno purée z pasternaku, mus z żółtej marchwi, mini marchewki oraz polędwiczkę wieprzową.

Danie dekorujemy płatkami młodego szpinaku i chipsem warzywnym. Kompozycję dopełniamy sosem miodowo-truflowym.