



RECETA WELLINGTON CHIVO DE CANILLAS

Con puré de manzana asada, perigord de chivo y chalotas glaseadas al vino tinto.

INGREDIENTES: Wellington CHIVO DE CANILLAS. Puré de manzana. Perigord de Chivo. Chalotas glaseadas al vino tinto. Tirabeques.

CHALOTAS GLASEADAS

100 gr. de chalotas peladas y cocidas en agua durante 5 min.
70 ml. de vino tinto.
25 gr. de azúcar.

PERIGORD DE CHIVO

30 gr. de boletus congelados brunoise.
Unas gotas de aceite de trufa o tartufato.
10 ml. de vino tinto.
100 ml. de demi glace.
40 gr. de mantequilla.
10 gr. de Asaduras de Chivo.

PURÉ DE MANZANA ASADA

1 kg. de manzanas golden asadas al horno con azúcar, canela en rama, piel de limón, agua y brandy.
200 gr. de mantequilla.
20 ml. de zumo de limón.

Triturar todo.



EMPLATADO

- 1 Cocinar el Wellington en horno (según instrucciones).
- 2 Colocar en el plato el Wellington de Chivo, cortado previamente por la mitad y abierto en forma de 'V'.
- 3 Colocar una cucharada de puré en mitad del Wellington y decorar con hierba aromática.
- 4 Colocar a modo de guarnición dos o tres chalotas glaseadas y decorar con un tirabeque cortado en finas tiras.
- 5 Salsear con la salsa perigord de Chivo.



WELLINGTON

CHIVO DE CANILLAS

Jugoso Cabrito Lechal asado en horno de leña, cubierto por cremosa deuxelle de champiñones e higaditos de cabrito encebollados y una crujiente capa de hojaldre artesanal.

INGREDIENTES

Cabrito lechal, Aceite de Oliva Virgen Ext. Ajo, Sal, Pimienta, Cebolla, Champiñones, Nata, Hojaldre, Higaditos encebollados.

FORMATO

PESO NETO: 220 gr.
ENVASE: Bolsa de vacío
CADUCIDAD: 180 días
Congelado (-18° C)
CAJA: 10 UNIDADES

ALÉRGENOS CONTIENE:

Gluten, huevo, Leche y sus derivados (incluido lactosa) y Sulfitos.

REGENERACIÓN (en HORNO)

- 1 Descongelar el producto (recomendamos descongelar en nevera durante 24 h.).
- 2 Abrir la bolsa y sacar el producto.
- 3 Precalentar el horno a 200°C.
- 4 Colocar el producto en bandeja de rejilla de horno, sobre papel de horno.
- 5 Calentar durante aproximadamente 20 minutos, hasta comprobar que el hojaldre está dorado, con el horno a 200°C y ventilación.

Ingredientes 100% naturales, sin conservantes. Deshuesado a mano. Producto congelado, máxima durabilidad. Listo para consumir, solo hay que calentarlo unos minutos.

PRECIO
