

TOP



CHEF

P A N A M Á

RECUERDO DE FRANCIA

CHEF JOSEPH



Tiempo de preparación: 30 min max.

INGREDIENTES:

1 filete de cerdo, queso azul entero, 1 cuchara sopera de semillas de mostaza, 1/2 litro de agua, 1 cucharada de vinagre, 1 pizca de azúcar, 1 cucharada de sal, 1/2 litro de leche, pimienta negra al gusto, el jugo de 3 limones y 1 cucharada de romero, 3 ajos, 1/2 barra de mantequilla.

PROCEDIMIENTO:

• Filete:

1. Bañar el filete de cerdo con romero, ajo y mantequilla.

• Encurtido de semilla de mostaza:

1. Las semillas de mostaza se cocen por 20 minutos en una mezcla de agua, vinagre, azúcar y sal

2. Se cocinan hasta que estén crocantes y encurtidas.

• Salsa de queso azul:

1. Cocinar el queso azul entero, la leche y pimienta negra al gusto en una sartén hasta que quede como una salsa

2. Por último, se hace un caramelo con 4 oz de miel, el jugo de 1 limón y romero.

REY

Siempre Fresco