



LOMO DE TERNERA, MOJO DE CURRY ROJO Y PAK CHOY

Mezcla de ingredientes que aúna los exóticos sabores picantes del curry rojo con el tradicional sabor de la parrilla. Acompañado de baby pak choy, una variedad de col asiática muy sabrosa.

INTOLERANCIAS:



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN


4 MINUTOS


Antes de calentar los ingredientes, perforar o retirar el film protector de las bandejas con ayuda de un cuchillo. Calentar los ingredientes siempre a potencia máxima. Es importante calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad. Si es doble ración por menús, doblar los tiempos de calentado.



CALENTAR
(Dobla el tiempo para 2 raciones)



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

• LOMO DE TERNERA:

Lomo de ternera, aceite de oliva, sal.

| 30'' 

• MOJO DE CURRY ROJO:

Leche de coco, lima, ajo en polvo, salsa de soja, maicena, pasta de curry rojo, salsa de ostras.

| 30'' 

• ARROZ Y PAK CHOY:

Pak choy, arroz redondo, aceite de oliva, y sal.

| 1' 

• VINAGRETA ASIÁTICA

Limón, salsa de soja, salsa de ostras, aceite de oliva, cebolleta china, azúcar, ajo, pimienta.



EMPLATADO

Coloca el ARROZ en un lateral del plato, a su lado dispón el PAK CHOY. Sitúa el LOMO DE TERNERA junto a las guarniciones y salsea con el MOJO DE CURRY ROJO.

Siempre te puedes inspirar en nuestra sugerencia de presentación.

AHORA, DISFRUTA DE TU COMIDA Y TERMINA CON EL DELICIOSO POSTRE.