



Lomo con ajos

Normatyw surowcowy:

- Oliwa z oliwek
- 7 ząbków czosnku
- 1 papryka
- 300g polędwicy wieprzowe
- 50ml brandy
- 50ml wina białego



Sposób przygotowania:

Rozgrzewamy oliwę na patelni dodajemy czosnek, smażymy do brązowego koloru dodajemy paprykę i pokrojone w kostkę polędwiczki podsmażamy. Wlewamy brandy i wino i flambirujemy. Dusimy przez około 10 minut

Maison La Pataleta

Krzysztof Mądry III



Mózgi bycze

Normatyw surowcowy:

- 300g mózgi bycze
- 2 łyżki octu
- 10 goździków
- 500ml wody
- Sól do smaku
- 1 główka czosnku
- 1 jajko
- Natka pietruszki
- 50g mąki ziemniaczanej
- Chleb na grzanki
- Szynka Serano



Sposób przygotowania:

Wodę wlać do garnka, następnie dodać ocet, goździki, mózgi bycze i dosolić do smaku. Gotować przez 15-20 min. Czosnek i pietruszkę poszatkować dodać do mąki jako panierka. Jajko wbić do naczynia i rozbełtać. Chleb pokroić i zapiec. Ugotowane mózgi obtoczyć w jajku następnie w panierce wcześniej przygotowanej i smażyć we fryturze do zarumienienia. Na tosta położyć szynkę serano a następnie upieczone mózgi, do dekoracji można posypać pietruszką.

Maison La Pataleta

Krzysztof Mądry III