



Así se cocina el 'Medregal frito en costra negra', del Chef Nelson

PASOS PREVIOS

a) Ingredientes (para 4 comensales)

800 gramos de Medregal en suprema
250 c.c. Salsa de tomate casera
2/3 Uds de papas troceadas
200 c.c. Aceite de oliva virgen extra
300 gr Pan rallado
100 Ccc Vino blanco
15 gr Tinta de calamar
50 gr de fideos de arroz
2 claras de huevo

b) Preparación para la costra

Hacer una masa con el pan rallado, el vino blanco y la tinta de calamar.
Estirar sobre papel.
Deshidratar y después rallar.
Sal pimentar las supremas de Medregal, pasar por clara de huevo.
Empanar el Medregal con el pan rallado negro que hemos obtenido anteriormente.

c) Preparación de las papas

Poner las papas cubiertas de aceite de oliva unos 35 minutos a fuego muy lento.

c) Preparación de la salsa de tomate

Los tomates deben estar bien maduros.
Sofreír la cebolla, añadir los tomates, rehogar unos minutos y triturar.

LA ELABORACIÓN

Poner la salsa de tomate.

Sobre la salsa los fideos de arroz fritos.

Seguidamente colocamos el medregal empanado en costra negra y frito.

Las papas de guarnición con un toque de trufa negra.