

TAGLIATA DI PLUMA IBERICA CON PUREA DI CAVOLO CAPPuccio E CRISTALLI DI SALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg pluma iberica
- 250g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- q.b. Rosmarino - Liofilizzato
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. Fior di Sale Colorato e Spezie
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Dopo aver pulito la pluma, metterla sottovuoto con olio evo, rosmarino e salvia.
- Cuocere a bassa temperatura per 3 ore a 58°C.
- Al termine della cottura, deporre la pluma (sempre sottovuoto) in una vasca con acqua e ghiaccio per abbassare la temperatura e bloccare la cottura.
- Togliere la carne dal sottovuoto e scaldare bene la padella.
- Mettere la pluma in padella con un filo d'olio evo e rosolarla per 2-3 minuti per lato.
- Scaldare in un padellino la salsa viola di cavolo cappuccio aggiungendo un po' di olio e aggiungere un pizzico di sale colorato.

finitura e presentazione

- Dopo aver scaloppato la pluma, impiattare ponendo la salsa viola di cavolo cappuccio al centro del piatto, sopra adagiare la carne.
- Terminare il piatto aggiungendo alla fine dei cristalli di sale.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa Viola di Cavolo
Cappuccio**



**Rosmarino -
Liofilizzato**



Salvia - Liofilizzata

**Fior di Sale Colorato e
Spezie**

**Olio Extra Vergine di
Oliva**