

РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ С БУЛГУРОМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

Масса брутто на 3 порции, г

РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ:

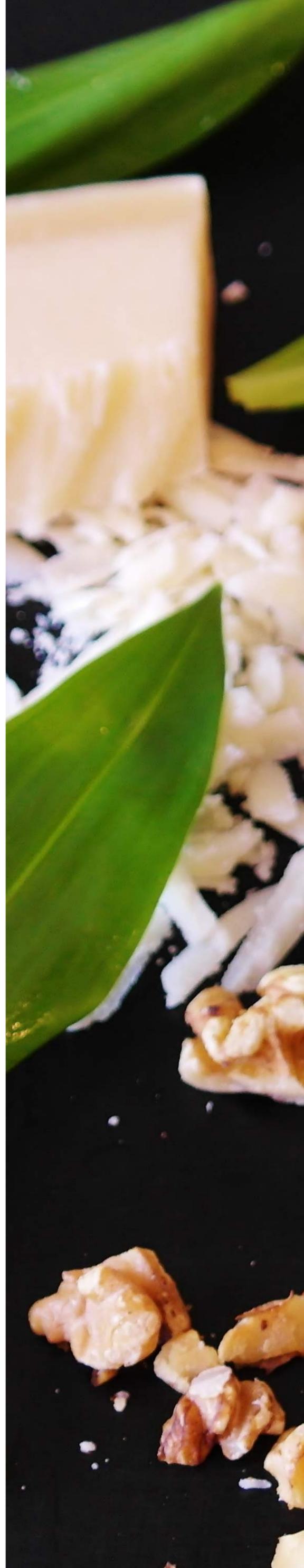
- Филе птицы 500
- Панировочные сухари 80
- Соль, перец 0,003
- Морковь 30
- Лук репчатый 30
- Масло подсолнечное 200

СОУС КЛЮКВЕННЫЙ:

- Клюква 100
- Сахар 100
- Вода 100
- Крахмал 7
- Микрозелень 2,5

ВЫХОД БЛЮДА

не менее 220



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ:

1. Очищенные овощи нарезать соломкой, пассеровать
2. Разделать курицы на полуфабрикаты и филе
3. Филе курицы, зачищенное от сухожилий и пленок, нарезать под углом 45 градусов, пропустить через мясорубку. Довести до вкуса специями (соль, перец)
4. На пищевую плёнку выложить фарш, на середину фарша выложить пассерованные овощи, придать форму рулета, запанировать
5. Разогреть сковороду с растительным маслом, обжарить рулет до румяного цвета
6. Гастроёмкость застелить пергаментом и выложить подготовленный рулет
7. В разогретый до 180-200 градусов пароконвектомат поставить рулет на 8 минут до появления на поверхности прозрачных пузырьков.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

СОУС:

1. Клюкву перебрать, промыть
2. Налить воды и проварить 10-15 минут
3. Слить немного воды, остудить и в ней развести крахмал
4. Горячую клюкву пробить блендером, процедить
5. Поставить на плиту, добавить сахар, довести до кипения и полного растворения сахара и ввести подготовленный крахмал, довести до кипения, снять с плиты и перелить в диспенсер.

ГАРНИР:

1. Воду довести до кипения, добавить соль, уменьшить нагрев и ввести булгур
2. Варить до готовности (примерно час), под закрытой крышкой на 60°
3. Ввести растопленное сливочное масло
4. Оформляем блюдо на чистой горячей тарелке. Украшаем микрозеленью.

