

# 油浸猪肉总汇(五花肉, 培根, 西班牙香肠) 及蔬菜

由蒋颐主厨制作

份量:4人份 准备时间:15分钟 烹饪时间:15分钟

## 食材

200g	去皮猪五花		奥地利
100g	培根		丹麦
200g	克里佐香肠		西班牙
	帕格盐	PDO	克罗地亚
40g	腌洋葱		德国
60g	黑橄榄		希腊
200g	黄油		比利时
	波特啤酒		爱沙尼亚
40g	朝鲜蓟心		西班牙

## 准备工作

1. 将盐及啤酒混合搅拌均匀, 倒在猪五花肉上, 浸泡10分钟
2. 将香肠及腌制洋葱切成细颗粒, 搅拌均匀
3. 黑橄榄切成小圈
4. 锅中放入黄油, 加热融化, 放入腌制好的猪五花肉, 慢慢煎制表面金黄
5. 同时放入培根一起煎制, 上色及变脆
6. 在盘中间先放上搅拌好的香肠及洋葱的混合物, 再放上煎制好的五花和培根, 撒上黑橄榄即可



欧洲联盟



享味欧洲