

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