



## Mușchiuleț de porc sous vide

Steps: 3

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

600 g	mușchiuleț de porc	150 ml	ulei de floarea soarelui
2 căței	usturoi	1	ceapă
1 lingură	muștar Dijon cu boabe	40 ml	coniac
200 ml	smântână 35% grăsime	400 g	paste tagliatelle
	fulgi de chilli		

### Instructions

Vrei să pregătești carnea ca la un restaurant premiat cu stele Michelin? Atunci trebuie să încerci rețeta de **mușchiuleț de porc sous vide** propusă de **Chef Jakob Hausmann**.

Tehnica de gătit sous vide asigură că vei obține carne succulentă de fiecare dată. Iată câteva sfaturi pentru o rețetă reușită de **mușchiuleț de porc sous vide**:

- Alege **carne proaspătă** pentru rezultate cât mai bune;
- Temperatura ideală pentru mușchiulețul de porc sous vide depinde de cum vrei să arate carnea ta. Pentru o carne medium-rare, plină de savoare și succulentă, este necesară o temperatură de aproximativ 130 de grade Celsius timp de 1-4 ore. Prin comparație, o carne medium-well necesită 1-4 ore la o temperatură de 65 de grade Celsius. Indiferent de preferințe, este recomandat să atingi temperatura internă de cel puțin 63 de grade Celsius, pentru a putea consuma carnea în siguranță;
- Folosește un **aparat de gătit sous vide**, pentru a pregăti carnea la temperatura dorită și pentru a preveni gătirea excesivă;
- Condimentează bine carnea înainte de preparare - tehnica sous vide poate lăsa carnea ternă dacă nu este condimentată adecvat. Pe lângă sare și chilli, poți folosi rozmarin, oregano, cimbru sau usturoi. Totuși, nu pune o cantitate mare de condimente, deoarece gătirea sous vide le accentuează gustul.

1. Mușchiulețul de porc se condimentează cu sare, fulgi de chilli și puțin ulei și se gătește în sous-vide la 63°C pentru aproximativ o oră. Mușchiulețul gătit se taie apoi în rondele de 3 - 4 cm care se rumenesc în tigaie pe toate părțile.

2. Pentru sos: în uleiul rămas în tigaie se adaugă usturoiul și ceapa, tocate mărunt, muștarul și se flambează amestecul cu coniac. Se îngroașă sosul cu smântâna și sucul rămas de la mușchiulețul gătit la sous-vide și apoi se condimentează cu sare și piper. Peste sos se adaugă pastele fierte și se amestecă.
3. Mușchiulețul de porc se servește cu garnitura de paste tagliatelle în sos alb.

***Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!***

**Autor:** Chef Jakob Hausmann

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.**

---

Mușchiulet de porc sous vide

Stand 08.07.2024