

Χοιρινό με τρούφα και γλυκά φρούτα

Υλικά

- 1 καρέ χοιρινό γαλλικής κοπής
- 200g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)
- 30g Καρύκευμα Rub Mexico (Κωδ. 51010)
- 60g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)
- 80g μουστάρδα απαλή
- 50g τριμμένη παρμεζάνα

Εκτέλεση

1. Κάνουμε μια τσέπη στο κρέας με το μαχαίρι.
2. Ανακατεύουμε τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση με την Πάστα Τρούφας και την παρμεζάνα.
3. Γεμίζουμε το εσωτερικό της μπριζόλας.
4. Δένουμε το καρέ και κάνουμε επάλειψη τη μουστάρδα με πινέλο.
5. Πιέζουμε να κολλήσει περιμετρικά το Καρύκευμα Rub Mexico.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 170°C για 1 ώρα και 20 λεπτά περίπου.

