



# Saté de solomillo de ternera y vieira

CON ENSALADA DE MANGO Y AGUACATE

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

## Saté de solomillo de ternera y vieira

800 g de solomillo de ternera cortado en dados  
20 vieiras de 40 g sin la concha y bien lavadas  
Productos WIBERG: 20 ramas de canela enteras, preparado de especias Thai Siete Especies

## Ensalada de mango y aguacate

4 mangos pelados y cortados en finas rodajas  
3 aguacates cortados por la mitad, sin el hueso, pelados y cortados en finas rodajas  
200 ml de zumo de naranja

Productos WIBERG: canela en polvo,  
1 rama de vainilla gourmet, 70 ml de aceite de nuez, sal natural fina y pura del Himalaya

## Guarnición

Lechuga rizada  
Tomates pelados y cortados en pequeños dados  
Crema di Aceto Ciruela WIBERG

PREPARACIÓN

## Saté de solomillo de ternera y vieira

Hacer una brocheta con los dados de solomillo de ternera y las vieiras de forma alterna en una rama de canela y condimentar. Freír a fuego fuerte por ambos lados y dejar hasta que esté tierno. A continuación, retirar del fuego.

## Ensalada de mango y aguacate

Para el aliño, llevar a ebullición las rodajas de mango con el zumo de naranja, la canela y la rama de vainilla gourmet. Servir con el aceite de nuez y sazonar con la sal del Himalaya.

# WIBERG®

MÀS SABOR. MÀS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43 662 6382 0 / Fax: +43 662 6382 810 / [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)