

BANDERINES DE CARNE



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Para un librito

Procedimiento:

1. extender las lonchas de carne
2. extender las lonchas de jamon cocido, poner dentro las lonchas de queso y enrollarlas.
3. poner la loncha de jamón rellanado sobre las lonchas de carne.
4. decorar con Soleggiati, Alcachofas en trozos y Cebollitas.
5. fijar con un palito por pincho.

Ingredientes Menù

- 1 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW1
- 1 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW3
- 1 Funghi prataioli coltivati in olio di girasole (Champiñones en aceite de girasol) - FUH
- 1 Soleggiati - TX1
- 1 Soleggiati - TX3
- 1 Spaccatelli di carciofo «freschezza» all'olio di semi di girasole (Cuartos de alcachofa «freschezza» en aceite de girasol) - HA3
- 1 Spaccatelli di carciofo «freschezza» all'olio di semi di girasole (Cuartos de alcachofa «freschezza» en aceite de girasol) - HA1

Ingredientes

- 50 g lomo de cerdo en lonchas
- 30 g jamon cocido en lonchas
- 1 loncha queso Edamer o Emmenthal