

BOCADILLO FLAUTA CON LANGOSTINOS È MAZZANCOLLE Y MAYONESA DE NARANJA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredientes Menù

10 g Maionese all'arancia (Mayonesa a la naranja) - E4H
20 g Cuori di palma a rondelle (Corazones de palmito en rodajas) - UG1
50 g È mazzancolle - MJ1

Ingredientes

20 g Queso unttable
Pimienta molida
10 g rúcula fresca
30 g calabacines en rodajas cocinados al horno
40 g queso Emmenthal en rebanadas