

CARPACCIO DE ROSBIF ADEREZADO CON PESTO DE MOSTAZA Y VERDURAS MIX GRILL



Ingredientes Menù

500 g Mix grill - TP1
550 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9
q.b. Pesto di Senape - KK7

Ingredientes

Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Cortar en lonchas el rosbif y colocarlo en un plato. Poner las verduras Mix Grill al lado. Completar el plato añadiendo la salsa de pesto de mostaza y un poco de perejil por encima del rosbif.