

CHULETAS DE CORDERO CRUJIENTES



Ingredientes Menù

250 g Crema tartufata (Crema con trufa) - E52

Ingredientes

18 chuletas de cordero

18 lonchas de speck (Jamón ahumado)

250 g hojaldre

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cocinar las chuletas, sobre la plancha caliente, por ambos lados y retirar del fuego. Aplicar una capa de "Crema tartufata" sobre la carne y enrollar cada chuleta con una loncha de speck y otra de hojaldre.

Hornear a 180° unos 15 minutos para formar una corteza.