

## CREMA DE PIMIENTOS ROJOS Y CABRACHO EN HOJA OTOÑAL



### Ingredientes Menù

120 g Èscorfano - WF1

140 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK

n° 6 Foglia finger autunnale (Hoja otoñal para canapés) - 7083

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

pimienta

tomillo

ajo

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

Para 6 personas

Dorar ligeramente el ajo picado y el tomillo fresco en una sartén. Añadir Èscorfano y calentarlo durante unos pocos minutos. En una cazuela, calentar la crema de pimientos con un poco de agua o caldo. Montar el plato colocando antes la crema de pimientos y luego la hoja otoñal y el cabracho en el centro. Culminar decorando con una ramita de tomillo, una pizca de pimienta y un chorrito de aceite.