

## 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.