

## CROISSANT CON SALSA DE PUERROS Y QUESO SCAMORZA



### Ingredientes Menù

120 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1  
50 g Fiokki - PC0  
90 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91

### Ingredientes

Sal y pimienta  
80 g Queso Parmesano  
3 loncha de 25 gr. de jamón cocido  
400 g carne picada bien fina  
1 disco redondo de masa de hojaldre de unos 230 g.

**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Picar la carne. Mezclar y amasar la carne con el queso Parmesano, la sal, la pimienta, la Gransalsa de puerros, la Grancrema de scamorza y los “Fiokki” de patata. Extender la masa de hojaldre. Colocar la loncha de jamón cocido.

Añadir la masa de carne de manera homogénea sobre la masa de hojaldre, recubriéndola completamente. Cortar la masa de hojaldre rellena en 8 triángulos iguales.

Enrollar cada triángulo para crear el croissant. Pintar con huevo batido y decorar con semillas de amapola.