

## 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, recubriendola completamente. Cortar la masa de hojaldre rellena en 8 triángulos iguales.

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