

## ENROLLADO CON ESPÁRRAGOS Y JAMÓN COCIDO



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sin gluten**

### Preparación

Disponer el filete de pollo abierto sobre la tabla de trabajo y extenderla con una maza de carnicería. Rellenar la carne en el siguiente orden: loncha de jamon cocido, lámina de queso y finalmente la Gransalsa de puntas de espárrago, previamente espesada con el pan rallado y el Parmesano. Enrollar la carne de modo que consigamos un rollo. Albardar la pieza con laminas de speck o panceta. Atar la pieza con hilo de cocina. Insertar entre los hilo algunas ramitas de hierbas frescas.

### Ingredientes Menù

100 g Gransalsa di punta di asparagi (Gransalsa de puntas de espárragos) - CY107

10 g Fiokki - PC5

### Ingredientes

2 láminas de panceta o speck

15 g pan rallado

20 g Parmesano rallado.

40 g queso en una lámina

50 g jamón cocido cortado en una única loncha en un filete

300 g carne de pollo en un filete