

## ENROLLADO CON ESPÁRRAGOS Y JAMÓN COCIDO



### Ingredientes Menù

100 g Gransalsa di punte 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

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 jamón 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 láminas de speck o panceta. Atar la pieza con hilo de cocina. Insertar entre los hilos algunas ramitas de hierbas frescas.