

## FLOR DE VERDURAS



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Procedimiento sin gluten

Para 1 persona.

Cortamos la masa de hojaldre a la largo con un grosor de unos 7 cms. De igual forma, cortamos el calabacín fresco en rodajas finas. Ecurrir bien las Berenjenas con papel absorbente y cortamos las rodajas por la mitad. Extendemos el calabacín y la berenjena indistintamente por la masa de hojaldre, dejando que estos dos ingredientes sobresalgan hacia el exterior 1 cm aproximadamente. Untamos la salsa de pomodori secchi por encima de dichos ingredientes. Doblamos la masa de forma horizontal respetando qué berenjena y calabacín sobresalgan el dicho centímetro anterior. Enrollamos, atamos suavemente la flor resultante y añadimos por encima unos bolitas de pimienta rosa y cebollino.

Hornear a 190°C durante unos 10/12 minutos, arriba y abajo.

\* idóneo si usas productos con la indicación «sin gluten»

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

### Ingredientes Menù

5 Melanzane alla griglia (Berenjenas a la parrilla) - TE1

50 g. Salsa di pomodori secchi (Salsa de tomates secos) - BU7  
al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial  
seca) - 1282

Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250

### Ingredientes

masa de hojaldre\*

12 rodajas calabacín fresco