HAMBURGUESA CON CREMA DE BOLETUS CON TRUFA



Ingredientes Menù

10 g Fiokki - PC0
15 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
25 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de boletus con trufa) - KR1X
al gusto Ècheddar - EHQX
al gusto Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

Ingredientes

1 Panecillo de hamburguesa
100 g Carne picada mixta (cerdo y ternera)
1 g Perejil picado
0,5 Sal
al gusto Pimienta
50 g Tomates en rodajas

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 BOCADILLO
Para preparar la hamburguesa mezclamos la carne picada con el perejil, la Grancrema de queso Parmigiano Reggiano DOP, la Grancrema de boletus con trufay el preparado en polvo para puré de patatas y salpimentamos. Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Con el molde adecuado, formamos una hamburguesa de 150 g y 11 cm de diámetro. Cocinamos la hamburguesa a la parrilla y montamos el bocadillo con la hamburguesa, las rodajas de tomate, la Grancrema de queso Parmigiano Reggiano DOP y la Grancrema de boletus con trufa. Servimos acompañado de patatas asadas y salsa ÈCheddar.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)