

HAMBURGUESA CON PASTRAMI



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 1 hamburguesa

Pon la valeriana, el pastrami, la cebolla caramelizada, la salsa de pimiento y naranja y los rábanos en el bocadillo. Calentar y servir.

Procedimiento sin gluten

Sostituendo il panino per burger con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredientes Menù

100 g Pastrami - 259

20 g Salsa di peperoni e arancia (Salsa de pimientos y naranja)

- XW0X

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

(Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena

I.G.P.) - ZUH

Ingredientes

Rábanos

Valeriana

1 pan de hamburguesa