

## HAMBURGUESA CON PULLED PORK



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Calentar el pulled pork en el horno. Rellenar el pan con lechuga, pulled pork, salsa shakshuka, cebolla caramelizada y salsa barbacoa. Servir caliente.

### Ingredientes Menù

30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.  
(Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - ZU2  
80 g. Pulled pork - SB2  
q.b. Salsa barbecue (Salsa barbacoa) - E60K  
q.b. Salsa shakshuka - K03

### Ingredientes

1 pan para hamburguesa  
Lechuga Iceberg