

MILHOJAS DE BÚFALA CON ALCACHOFAS, TOMATE SOLEGGIATI Y GOTAS DE BALSÁMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cortar la mozzarella de búfala en rodajas y secarla entre dos papeles .

Cortar las Alcachofas en láminas finas y calentar ligeramente en el microondas con el Soleggiati.

Para preparar la milhojas, alternar una capa de queso mozzarella, de Alcachofas, de Soleggiati y un hilo de aceite.

Repetir la sucesión de las capas tres veces y terminar con una capa de jamón enrollado.

Decorar con unas gotas de vinagre balsámico y una pizca de pimienta negra.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

300 g Carciofi alla Giudia (Alcachofas a la judía) - HD3

300 g Soleggiati - TX1

al gusto Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.

extravecchio (Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P.
extra añejo) - K4Z

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

400 g mozzarella de búfala

6 lonchas de jamón

al gusto Pimienta negra