

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



Ingredientes Menù

300 g Carciofo alla Giudia (Alcachofas a la judía) - HD3
300 g Soleggiali - TX1
al gusto Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.
extravecchio (Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P.
extra añeo) - 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

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 Soleggiali.

Para preparar la milhojas, alternar una capa de queso mozzarella, de Alcachofas, de Soleggiali 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