

MUSLOS DE POLLO RELLENOS CON TRUFA Y NUECES



Chef: Barbara Benvenuti

Sin gluten

Preparación

Mezclar la carne de cerdo picada, la salchicha, la Salsa de nueces, la Crema de champiñones , los Fiokki y el queso parmesano.

Sazonar al gusto con la Sal de hierbas.

Rellenar los muslos de pollo, enrollarlos con una locha de tocino y atar con hilo de cocina.

Decorar con hierbas aromáticas.

Consejos del carnicero:

Para cocinar, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra y hornear a 180°C durante unos 30 minutis. Si fuera necesario, regar con cerveza o vino blanco.

Ingredientes Menù

20 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C47

30 g Fiokki - PC0

40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07

al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

6 muslos de pollo de 700g en total

200 g carne de cerdo picada

100 g salchichas

10 g queso Parmigiano Reggiano

6 lonchas de tocino fresco de 200g. en total

Hierbas aromáticas