

PAN SALENTINO CON PORCHETTA Y CEBOLLA CAMELIZADA



Ingredientes Menù

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
(Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - ZUH
80 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta asada en horno de leña) - 2Z9X
n° 1 Puccia salentina (Pan Salentino) - 7012

Ingredientes

al gusto mezcla de hierbas silvestres
al gusto Queso Asiago
al gusto Tomates

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Calentar el pan salentino en un horno ventilado a 220° durante unos 3 minutos o bien en una sartén, tostadora o plancha.
Rellenar el pan salentino con la mezcla de hierbas, la porchetta en lonchas ligeramente calentada, las rodajas de tomate y la cebolla caramelizada.