PASTEL DE CARNE ÁRBOL DE NAVIDAD



Ingredientes Menù

100 g Gransalsa di porcini (Gransalsa de boletus) - BV1
20 g Fiokki - PC0
50 g Castagnapronta («Castaña lista») - AR1
para decorar Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282
para decorar Pepe verde liofilizzato (Pimienta verde liofilizada) - PH9
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

sal y pimienta
2 láminas rectangulares de hojaldre
400 g carne blanca picada (pollo, pavo, ternera)

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas.
Preparar la masa mezclando la carne picada con fiokki de patatas, sal con hierbas, «Gransalsa» de boletus y Castagnapronta (castaña lista). Cortar dos triángulos grandes de las láminas de hojaldre con forma de árbol de navidad, guardando lo que sobra. Extender la masa de carne sobre un triángulo y cubrir con el otro. Dejar reposar en un abatidor de temperatura durante cinco minutos. Cortar «las ramas» y girarlas sobre sí mismas. Pincelar con aceite y decorar con Panverde, pimienta rosa y pimienta verde. Con el hojaldre restante formar el tronco del árbol y una estrella para la punta. Hornear a 180 °C durante 25 minutos.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)