

## PASTEL DE ESPÁRRAGOS Y CAMARONES



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Echar una porción de aparejo con huevo en un cuenco y añadir el azafrán, la Gransalsa de puntas de espárragos y los copos para que espese. Cubrir un molde con hojaldre y rellenar con queso Bruschetta... Mía y los camarones. Colocar los espárragos en estrella. Ligar los ingredientes mediante el aparejo preparado. Cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante unos 30/40 minutos. Antes de desmoldar, dejar que el pastel se enfríe y servir con perejil fresco picado

### Ingredientes Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mía (Queso Bruschetta... Mía) - 7020  
150 g Èmazzancolle - MJ1  
200 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de puntas de espárragos) - CY107  
30 g. Fiokki - PC0  
n° 6 Punte di asparagi verdi lessate (Yemas de espárragos verdes cocidas) - U71

### Ingredientes

1 porción aparejo con huevo  
230 g hojaldre  
1 bolsita de azafrán  
perejil fresco