

PASTEL DE ESPÁRRAGOS Y CAMARONES



Ingredientes Menù

- 100 g Formaggio Bruschetta...Mia (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 Punta 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

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