

## PASTEL DE GRELOS, KG1 QUESO DE OVEJA Y SALCHICHÓN PICANTE



### Ingredientes Menù

200 g. Friarielli (Grelos) - B60K  
50 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1

### Ingredientes

50 g Salchichón picante  
230 g hojaldre  
1 porción relleno a base de queso ricotta

Chef: Gianluca Galliera

### Preparación

Colocar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir los grelos ligeramente picados con el cuchillo, la Grancrema de queso de oveja y el salchichón picante cortado en lonchas y luego troceado. Mezclar los ingredientes. Cubrir un molde con hojaldre. Echar el relleno preparado y extenderlo de manera homogénea. Hornear a 170/180 °C durante 30/35 minutos