

PASTEL DE PATATAS, PUERRO Y BOLETUS



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Colocar una porción de relleno a base de patatas en un cuenco y añadir la Gransalsa de puerro, la Gransalsa de boletus, el huevo y el queso Bruschetta... Mía; espesar con el pan rallado. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el molde con masa quebrada, recubrir la base con panceta estofada en lonchas y echar la mezcla a base de patatas, repartiéndola de manera homogénea. Intentar dar movimiento a la superficie con una cuchara. Untar el huevo y espolvorear queso parmesano rallado y pimienta molida. Hornear a 170/180 °C durante 40 minutos.

Ingredientes Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
150 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1
150 g. Gransalsa di Porro - BI1

Ingredientes

1 porción de relleno a base de patatas
1 huevo
1 yema de huevo
230 g masa quebrada
70 g pan rallado
100 g panceta estofada
10 g queso parmesano rallado
pimienta