

PASTEL DE TOMATES DÁTIL AMARILLOS Y PEZ ESPADA AHUMADO



Ingredientes Menù

100 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
120 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
60 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X

Ingredientes

1 porción relleno a base de ricotta
230 g hojaldre
tomillo fresco

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco, añadir la Grancrema de queso scamorza ahumado y el tomillo fresco deshojado y mezclar los ingredientes. Cubrir un molde con hojaldre. Echar el relleno a base de queso y extenderlo de manera homogénea. Hornear a 170/180 °C durante 30/35 minutos. Sacar del horno, dejar que se enfríe un poco y decorar con rodajas de pez espada ahumado y tomates dátil amarillos semiseccos.