

## PASTEL RÚSTICO GREEN



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Poner una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir los espárragos colados y cortados en rodajas, los guisantes y la Gransalsa de calabacín. Mezclar todos los ingredientes.

Cubrir el molde con hojaldre estirado con el rodillo, recubrir la base con panceta estofada en lonchas y echar la mezcla preparada, repartiéndola de manera homogénea. Para terminar, cubrir con otra lámina de hojaldre. Untar con yema de huevo y decorar con tiras de hojaldre y pistachos picados. Hornear a 170/180 °C durante 40 minutos.

### Procedimiento sin gluten

#### Ingredientes Menù

- 100 g Piselli fini lessati (Guisantes finos cocidos) - UC3
- 100 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X
- 100 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa de calabacín) - BZ1

#### Ingredientes

- Pistachos picados
- 1 yema de huevo para untar
- 1 bolsita azafrán
- 300 g hojaldre
- 100 g panceta estofada en lonchas
- 1 porción relleno a base de queso ricotta