

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.

Ingredientes Menù

100 g Piselli fini lessati (Guisantes finos cocidos) - UC3
100 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa de calabacín) - BZ1
100 g. Punte di asparagi verdi lessate (Yemas de espárragos verdes cocidas) - U71

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