

## PAVO ARLEQUIN ENROLLADO



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sin gluten**

### Preparación

Preparar una cama con las lonchas de panceta extendiéndolas una al lado de otra sobre papel de horno. Abrir a libros la pechuga, golpearla, untarla con la crema de romero y la colocamos encima de la panceta pero en sentido contrario. Añadimos las lonchas de Speck y después las de queso. Realizar una crema de relleno con los huevos, la ortopizza, el parmesano, el fiokki, la sal y la pimienta. Añadir esta crema de relleno para completar la elaboración.

Enrollar con la ayuda del papel de horno de modo que la panceta quede totalmente adherida a la carne. Quitar el papel y atarlo con un cordel como cualquier otro relleno. Decorar con algunas ramitas de romero y salvia.

**Consejos del carnicero**

Puede ser vendido en un recipiente individual para horno de un solo uso, con una base de sofrito pronto Menú. Cocer en horno a 180°C durante una hora aproximadamente.

### Ingredientes Menù

15 g Fiokki - PC0

300 g Ortopizza - TA1

30 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7

q.b. Profumoro - P81X

Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K

### Ingredientes

600 g pechuga de pavo

400 g panceta fresca

ajo

160 g speck\* (podemos usar centro de jamón) cortado un poco grueso

50 g parmesano rallado

5 huevos

10 g aceite de girasol

romero y salvia fresca

sal y pimienta