PAVO ARLEQUIN ENROLLADO



Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)