

PINCHOS DE CARNE ENROLLADA



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Extender los filetes de carne, golpearlos ligeramente y después pasarlos por el pan de color. Encima, disponemos las lochas de queso con el relleno de pimientos y el de espinacas anteriormente preparados. Enrollar las piezas obtenidas, cortar a rodajas y cerrarlas enfilándolas con los palillos de pincho. Presentar en una bandeja.

Consejos del carnicero

Cocer en horno a 130°C durante 10 minutos.

Ingredientes Menù

100 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K

100 g. Spinaci pronti (Espinacas listas para servir) - T3P

10 g. Fiocchi - PC5

Pangiallo (Pan amarillo) - Q31

Panrosso (Pan rojo) - Q51

Panverde (Pan verde) - Q41

Senape (Mostaza) - EW0X

Ingredientes

pimienta

25 g (para el relleno de espinacas) Parmesano rallado

sal y pimienta

2 huevos

120 g queso en lonchas

600 g filetes de buey o caballo