

## PINCHOS DE CARNE ENROLLADA

### Ingredientes Menù

100 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK  
100 g. Spinaci pronti (Espinacas listas para servir) - T3P  
10 g. Fiokki - PC5  
Pangiallo (Pan amarillo) - Q31  
Panrossa (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

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.

