

PIZZA DE CREMA DE PIMIENTOS, SALMÓN, SALSA GUACAMOLE Y GUINDILLA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la crema de pimientos rojos y la mozzarella y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir el salmón, la salsa Guacamole, el cebollino, los hilos finos de guindilla y el aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

- al gusto Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K
- al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- al gusto Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278
- al gusto Salmone norvegese affumicato preaffettato (decongelato) (Salmón noruego ahumado precortado, descongelado) - 169
- al gusto Salsa Guacamole - XQ0X

Ingredientes

- al fresco 1 disco de pizza
- al fresco mozzarella
- al fresco cebollino fresco