

## PUCCIA CON MIX GRILL



### Ingredientes Menù

140 g Mix Grill - TP2  
25 g Hummus di ceci bio (Hummus de garbanzos biológicos) - ZC70B  
25 g Maionese vegana (Mayonesa vegana) - K60X  
50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Rodajitas de tomate semiseco) - ZJ1X  
n° 1 Puccia salentina (Pan Salentino) - 7012

### Ingredientes

al gusto Ensalada mixta  
al gusto Perejil

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 1 persona.

Calentar el pan salentino en el horno a 220° durante 3 minutos o bien en una sartén, tostadora o plancha. Mezclar el hummus de garbanzos ecológicos con la mayonesa vegana hasta obtener una crema homogénea. Preparar el bocadillo de pan salentino con la ensalada mixta, las rodajitas de tomate semiseco, el Mix Grill calentado con un poco de perejil picado y la crema de hummus de garbanzos ecológicos y mayonesa vegana. Servir inmediatamente. Receta vegana.