

PULLED PORK CON PATATAS ASADAS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas.

Abre la bolsa de Pulled Pork y ponlo en una bandeja. Dorar en el horno a 220 ° durante unos 10 minutos. Cortar las patatas en gajos, añadir un chorrito de aceite y dorarlas en el horno a 220 ° durante unos 10 minutos. Componga el plato añadiendo la valeriana, el Pulled Pork y las patatas.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

1 kg Pulled pork - SB2

720 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

Profumoro - P81X

Ingredientes

valeriana