

RELLENO DE CERDO AL HORNO

Ingredientes Menù

100 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07
150 g Grancrema di carciofi (Grancrema de alcachofas) - B01 al gusto Profumoro - P81X

Ingredientes

60 g queso scamorza en lonchas
1000 g lomo de cerdo
150 g tocino curado en lonchas
al gusto rúcula



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar el lomo como un libro y bátelo con el ablandador de carne. Salar con el Profumoro, rellénala con la Grancrema de alcachofas y la Scamorza en rodajas. Enróllelo, unte con la Crema de Champiñones y Trufa y envuélvalo con el tocino. Luego átelo y cocínelo a 160 ° C durante unos 40 minutos. Servir con sus jugos de cocción añadiendo una cucharada de crema de champiñones y trufa y decorar con un poco de rúcula.