

## SALTIMBOCCA CON PULLED TURKEY, SALSA BARBACOA, SALSA DE LOMBARDA Y MOZZARELLA AHUMADA



### Ingredientes Menù

100 g Pulled Turkey - SQ2  
20 g Salsa barbecue (Salsa barbacoa) - E60K  
30 g Salsa di cavolo viola (Salsa de col lombarda) - XX0X  
n° 1 Saltimbocca - 7011

### Ingredientes

15 g Mezcla de hierbas silvestres  
50 g Mozzarella ahumada

**Chef:** Diego Ponzoni

### Preparación

Para 1 persona

Asar el Pulled Turkey en el horno unos 10-15 minutos a 230 °C hasta que esté bien dorado en la superficie. Desmenuzarlo y dejar que se enfríe un poco. Mientras tanto, calentar el Saltimbocca en el horno unos 2-3 minutos a 220 °C. Cuando esté bien caliente, condimentarlo con la mezcla de hierbas silvestres, el Pulled Turkey, la salsa barbacoa, la salsa de lombarda y la mozzarella ahumada cortada en rodajas finas, por este orden.