

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 enfrie 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.