

SALTIMBOCCA DE CARNE



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

PARA 2 SÁNDWICHES

Unta la crema de queso sobre las dos partes de los dos panes Saltimboca. Añade carne picada y salpimentada sobre la base de cada pan. La carne debe ser fina en espesor, con el fin de facilitar la cocción que debe ser rápida. A continuación sobre la carne, añadir dos hojas de lechuga, el jamón cocido, la locha de queso cheddar, los champiñones y cierra los sándwiches. Córtalos por la mitad para que consigas 4 partes. Enrolla cada parte con una lámina de panceta ahumada y átalos con el cordel de colores añadiendo una hoja de laurel en modo decorativo.

Ingredientes Menù

40 g Ècremaiformaggi (Crema de quesos) - EFQX
40 g (scolati) Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FEB
N° 2 Saltimbocca - 7011

Ingredientes

4 lonchas de jamón cocido
4 lonchas de queso cheddar
4 hojas lechuga batavia
4 láminas de panceta ahumada
Cordel de colores para asar
120 g carne picada de vacuno, salpimentada.
laurel