

## SALTIMBOCCA DE CARNE



### Ingredientes Menù

40 g Ècremaiformaggi (Crema de quesos) - EFQX  
40 g (scolati) Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FEB  
Nº 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

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.