

## STRUDEL CON BOLETUS Y TRUFA



### Ingredientes Menù

200 g. Porcini a fette trifolati - GG1X  
250 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1  
q.b. Carpaccio di tartufo - P69

### Ingredientes

1 porción relleno a base de queso ricotta  
350 g hojaldre  
200 g speck picado  
6 lonchas de speck  
90 g queso emmental en lonchas  
1 yema de huevo  
al gusto Leche

Chef: Gianluca Galliera

### Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco. Añadir los boletus y el speck picado. Extender el hojaldre y cubrirlo con las lonchas de speck y queso emmental. Añadir la mezcla preparada y cerrar el strudel. Decorarlo con elementos de hojaldre que se han reservado. Untar el strudel con huevo y hornear a 170/180 °C durante 35 minutos.

En un plato, extender la fondué derretida con el calor con un chorro de leche en el centro, colocar el strudel tibio y decorar con lascas de carpaccio de trufa.