

## STRUDEL DE CHAMPIÑONES, CREMA DE CHAMPIÑONES CON TRUFA Y QUESO PROVOLA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir la crema de champiñones con trufa y el queso provola. Por último, añadir los champiñones. Extender el hojaldre rectangular en una hoja de papel de horno y perforar con un tenedor. Rellenar con lonchas de jamón cocido que no sean demasiado finas y superponerlas un poco.

Repartir la mezcla preparada por todo el hojaldre. Enrollar el jamón cocido con el relleno para que adopte la forma de un salchichón. Luego, con ayuda del papel de horno, enrollar el strudel y cerrarlo untando con yema de huevo batida. Decorar con tiras de hojaldre formando una cuadrícula y untar con yema de huevo. Cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante unos 30 minutos.

### Ingredientes Menù

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FE3

50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Crema de champiñones con trufa) - E50K

### Ingredientes

1 porción relleno a base de queso ricotta

150 g jamón cocido en lonchas

300 g hojaldre rectangular

1 yema de huevo batida para untar

100 g Queso provola ahumado en cubitos