

TOSTADAS DE PAN CON SPECK (JAMÓN SERRANO AHUMADO Y CURADO) Y CHAMPIÑONES



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Tostar el pan con un hilo de aceite. Cuando esté frío, rellenarlo con queso blando, speck (jamón serrano ahumado y curado) y champiñones. Decorar con cebollino francés y servir.

Ingredientes Menù

150 g. Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FEB
Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

Tostadas de pan
Queso blando
Speck (jamón serrano ahumado y curado)