

TOSTAS DE PIZZA P.A.L.A. CON SALSA DE MANGO, CURRY Y JENGIBRE Y FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Hornear la pizza P.A.L.A. Cuando esté crujiente, sacarla del horno y cortarla en cuadraditos. Anadir la salsa de mango, curry y jengibre, las anchoas del Cantábrico, los tomates cherry Dorati y los alcaparrones. Decorar con una hoja de perejil.

Ingredientes Menù

al gusto Dorati - TN1
al gusto Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva
(Filetes de anchoa extra del Cantábrico en aceite) - WA0
al gusto Frutti del Capperi all'aceto (Alcaparrones en vinagre)
- TRH
al gusto PIZZA P.A.L.A. (Pizza en pala) - 7060
al gusto Salsa Mango, Curry e Zenzero (Salsa de mango, curry
y jengibre) - XPOX

Ingredientes

al gusto Perejil