

## Arrollados de Porchetta y Ensalada Caprese



### Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Porchetta laminada Fiorucci	0,15	Kg	9,36 €	€/Kg	1,40 €
Mozzarella Fresca Bola	0,15	Kg	15,52 €	€/Kg	2,33 €
Cherries	0,1	Kg	2,33 €	€/Kg	0,23 €
Uvas Sin Pepitas	0,06	Kg	4,75 €	€/Kg	0,29 €
Mahonesa de Albahaca	0,06	Kg	10,04 €	€/Kg	0,60 €
Picada de Tomate Seco	0,015	Kg	15,73 €	€/Kg	0,24 €
Polvo de Olivas Negras	0,015	Kg	7,33 €	€/Kg	0,11 €

**Coste 5,20 €**

### Elaboración

- Porcionar la mozzarella fresca en daditos regulares y mezclarla con los cherries cortados en cuartos. Aderezar con aove, sal, pimienta molida y unas hojas de albahaca troceadas.
- Con la mezcla anterior, rellenar las láminas de porchetta, formando una especie de "canelones". Reservar.
- Montaje del plato:  
Lágrima de mahonesa de albahaca + 3 "canelones" de porchetta + picada de tomate seco + polvo de oliva negra + decoración floral

### Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE  
GLUTEN



HUEVOS



SOJA

Powered by



**Danny Hawthorn**  
*Creative & Executive Chef*