

Ensamada Crujiente de Carrilleras al Vino



Ingrediente	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Pasta Brick	0,1	Kg	7,96 €	€/Kg	0,80 €
Carrillera en Salsa Campofrío Desmigada	0,15	Kg	11,92 €	€/Kg	1,79 €
ColeSlaw de Lombarda	0,06	Kg	3,87 €	€/Kg	0,23 €
Arrope de Granada	0,025	Kg	4,28 €	€/Kg	0,11 €
Salsa Cumberland	0,04	Kg	5,61 €	€/Kg	0,22 €

Coste	3,15 €
--------------	---------------

Elaboración

Estirar la Pasta Filo, Cortarla en rectángulos anchos y Pintarla con Mantequilla "en pomada"

Ecurrir y Desmigar las Carrilleras de Campofrío y Disponer la carne a lo largo de los rectángulos de Pasta Filo, PEGADA AL BORDE

Enrollar la Pasta Filo con las carrilleras desmigadas dentro, formando una especie de Canelón Fino Alargado

Enrollar el Canelón resultante sobre sí mismo, formando una especie de Ensamada Rellena

Disponer éstas Ensamadasde Carne sobre Papel Antigraso y Hornear 180°C durante 8 Minutos ó hasta que estén en el Punto de Dorado deseado

Una vez horneadas, Emplatar en el plato deseado y acompañar con el resto de componentes de la receta

Alérgenos



CONTIENE
LECHE & LACTOSA



CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
HUEVOS



CONTIENE
APIO

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager