


Pies de Cerdo Rellenos de Setas


90062

Delicioso rulo de pies de cerdo relleno de setas. Una elaboración para los paladares más exigentes, una solución fácil y rica para elaborar platos de alta cocina, en poco tiempo. Tú solo pones los detalles, ¡la base perfecta ya la tienes! Descongelar 9 horas en el frigorífico. Regeneración del producto: Plancha: Retirar el producto de la bolsa, cortar en medallones y marcar en plancha a 180–200 °C. Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 12–15 minutos.



 3.6kg
uds/caja

 150

 10x11