FOCACCIA GENOVESE REMIX



INGREDIENTES PARA 1 FOCACCIA

- 4 rodajas de lardo
- 200g Boletus en Laminas Cocinados C'Era Una Volta
- 80g Chutney Calabaza-Manzana
- 100g espinacas
- q.s. Tomate Seco en Tiras en Aceite de Girasol
- q.s. Black BBQ, Sal Aromática
- q.s. Aceite de Nuez
- q.s. Copos de Sal Marina - Secados Al Sol
- q.s. avellanas

MÉTODO

- Cubrir la focaccia con las espinacas sazonadas con aceite de nuez y sal en copos, añadir los boletus calientes, el lardo sazonado con la mezcla de black bbq y completar con nueces, chutney y filetes de tomate seco.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Boletus en Laminas Cocinados C'Era Una Volta



Chutney Calabaza-Manzana



Tomate Seco en Tiras en Aceite de Girasol



Black BBQ, Sal Aromática



Aceite de Nuez



Copos de Sal Marina - Secados Al Sol