

I N G R E D I E N T E S

SFOLGIA ENVUELTA EN PANCETA CROCANTE

1 Sfoglia Arrivata
70 gramos de Panceta
1 Durazno
Sal y pimienta
Hojas frescas de Albahaca

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Secar la Sfoglias con una servilleta.
- 2- Cortar el durazno en trozos y rellenar la Sfoglia. Salpimentar. Agregar las hojas de albahaca.
- 3- Cerrar como si fuera un pionono.
- 4- Envolver la Sfoglia en la panceta, que quede prolijo para que no se salga.
- 5- Llevar una sartén al fuego y agregar un chorrito de aceite de oliva.
- 6- Dorar la Sfoglia con panceta de todos los lados, no tengas miedo, cuanto más lo dejes, más crocante queda. El punto es cuando veas que se está por derretir la Sfoglia, ahí retirás del calor.
- 7- Cortar la Sfoglia en rolls y al emplatar, finalizar con aceto balsámico reducción, le da un contraste de sabor muy bueno.

