

Χοιρινό Croissant με Cheese & Bacon Melt

Υλικά

- 1kg ψαρονέφρι ή φιλέτο χοιρινό
- 350g Cheese & Bacon Melt (Κωδ. 55508)
- 60g Μαρινάτα BBQ Lovers (Κωδ. 50648)
- 5g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε το φιλέτο χωρίς να το διαχωρίσουμε, και το μοιράζουμε σε 2 τριγωνικά κομμάτια όπως τα croissant.
2. Αλείφουμε την εσωτερική επιφάνεια με λίγη Μαρινάτα BBQ Lovers.
3. Τοποθετούμε εσωτερικά περίπου 60g από την Cheese & Bacon Melt και τυλίγουμε το φιλέτο σε σχήμα croissant.
4. Αλείφουμε και την εξωτερική επιφάνεια με λίγη ακόμη Μαρινάτα.
5. Πασπαλίζουμε προαιρετικά με Καρύκευμα Rub Chimichurri.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 35-40 λεπτά.

