

Surfer Almogrote Beak



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Cornet	Pasta Wanton	1	Ud	0,05 €	€/Ud	0,05 €
	Margarina	0,01	Kg	3,18 €	€/Kg	0,03 €
Almogrote Vegetal	Creamy Flax & Kale	0,85	Kg	16,07 €	€/Kg	13,66 €
	Aove	0,1	Ltr	4,80 €	€/Ltr	0,48 €
	Pimentón Dulce	0,01	Kg	12,40 €	€/Kg	0,12 €
	Esencia Líquida de Humo	0,01	Ltr	33,07 €	€/Ltr	0,33 €
	Salsa de Soja	0,06	Ltr	7,36 €	€/Ltr	0,44 €
Salteado Vegetal	Tiras de Proteína Vegetal Campofrio	0,8	Kg	10,85 €	€/Kg	8,68 €
	Aove	0,15	Ltr	4,80 €	€/Ltr	0,72 €
	Cebolleta Fresca	0,15	Kg	1,45 €	€/Kg	0,22 €
	Ajo Fresco	0,06	Kg	3,60 €	€/Kg	0,22 €
	Salsa Teriyaki	0,12	Ltr	8,60 €	€/Ltr	1,03 €
Salsa de Maracuyá	Pulpa de Maracuyá	0,8	Kg	18,76 €	€/Kg	15,01 €
	Salsa de Soja	0,1	Ltr	7,36 €	€/Ltr	0,74 €
	Azúcar Moreno	0,06	Kg	2,86 €	€/Kg	0,17 €
	Vinagre de Arroz	0,04	Ltr	11,16 €	€/Ltr	0,45 €

Cantidad de Salteado Vegetal en Bocado 20 grs

Cantidad de Almogrote en Bocado 15 grs

Peso de Receta 45 grs

Cantidad de Salsa de Maracuyá en Bocado 10 grs

Coste de Receta 0,69 €

Elaboración

- Pintar las Obleas de **Pasta Wanton** con la Margarina en pomada, formar un "cornet" y Hornear 170º C durante 6 Minutos. Reservar
- Aparte, para el "**Almogrote Vegetal**", rehogar el Pimentón Dulce en el Aove caliente y Dejar enfriar
- Mezclar con el resto de ingredientes del Almogrote y Reservar
- Para el **Salteado Vegetal**, Rehogar las Verduras picadas en el Aove e Incorporar las Tiras de Proteína Vegetal
- Incorporar la Salsa Teriyaki y Dejar cocinar 2 minutos a fuego fuerte. Reservar
- Para la **Salsa de Maracuyá**, Mezclar TODOS los ingredientes, Turbinar y reservar
- Desarrollar el **Montaje del Bocado** como sigue:

Cornet Crujiente + Almogrote Vegetal + Salteado Vegetal + Salsa de Maracuyá
- Coronar con Sal en Escamas

Alérgenos



Momentos de Consumo

Almuerzo - Cena - Cocktail

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager