

Baos de Carrillera Thai



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Pan Bao (15 grs)	3	Ud	0,28 €	€/Ud	0,84 €
Carrillera al Horno Campofrío Desmigada	0,09	Kg	3,05 €	€/Kg	0,27 €
Mahonesa de Kimchee	0,045	Kg	11,98 €	€/Kg	0,54 €
Mermelada de Piña	0,045	Kg	3,98 €	€/Kg	0,18 €
Gremolatta de Albahaca	0,03	Kg	20,14 €	€/Kg	0,60 €
MicroMezclum	0,015	Kg	50,28 €	€/Kg	0,75 €

Coste Ración (3 Baos) **3,19 €**

Elaboración

- Regenerar el pan bao en la vaporera hasta que esté bien tierno.
- Untar su base interna de mahonesa de kimchee y su cara superior Interna de mermelada de piña.
- lenar con la carrillera al horno desmigada.
- Coronar con la gremolatta de albahaca, sal en escamas y micromézclum

Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef