

Bruschetta Mediterránea



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Rebanada de Pan Artesano	0,05	Kg	3,7	€/Kg	0,185
Salteado de Albaricoques	0,04	Kg	6,81	€/Kg	0,2724
Cassé Especiado	0,06	Kg	3,37	€/Kg	0,2022
Canónigos Frescos	0,015	Kg	11,57	€/Kg	0,17355
Mortadella di Bologna IGP Fiorucci	0,06	Kg	5,17	€/Kg	0,3102
Aceite de Oliva Negra	0,01	Ltr	3,88	€/Ltr	0,0388

Coste 1,18215

Elaboración

- Cortar y tostar la rebanada de pan artesano al grosor deseado.
- Huntar sobre la superficie de la misma, el cassé especiado.
- Disponer sobre el cassé, los canónigos frescos.
- Coronar con la Mostadella di Bologna finamente laminada en forma de pañuelo.
- Terminar la composición con el aceite de oliva negra y sal en escamas.

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef