

Caps de Polenta Mediterránea



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Cap de Polenta	Polenta de Maíz PreCocida	0,5	Kg	3,60 €	€/Kg	1,80 €
	Caldo de Verduras Campofrio Diluido 1/6	0,5	Ltr	0,12 €	€/Ltr	0,06 €
	Cebolleta Picada Pochada	0,3	Kg	1,45 €	€/Kg	0,44 €
	Albahaca Fresca Picada	0,03	Kg	25,96 €	€/Kg	0,78 €
	Oliva Negra Sin Hueso Picada	0,2	Kg	7,40 €	€/Kg	1,48 €
	Aove	0,12	Ltr	4,80 €	€/Ltr	0,58 €
	Bolognesa Vegetal Campofrio	0,015	Kg	11,57 €	€/Kg	0,17 €

Cantidad de Polenta en Bocado 20 grs

Peso de Receta 35 grs

Coste de Receta 0,28 €

Elaboración

- Hidratar la Polenta PreCocida con el Caldo de Verduras Campofrio previamente diluido 1/6
- Incorporar el resto de ingredientes, Mezclar y Disponer en una Placa de Bordes Altos, de tamaño suficiente
- Bolear a 20 grs, Chafar con el dedo formando un pequeño volcán y Dejar reposar 3-4 hrs en Frío
- Aparte, Calentar la Bolognesa Vegetal Campofrio y Rellenar con ella el hueco de la Polenta
- Coronar con Sal en Escamas

Alérgenos



SOJA



CONTIENE
GLUTEN



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Momentos de Consumo

Almuerzo - Cena - Cocktail

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager