

## Carrillera en Salsa de Curry y Coco



### Ingredientes

|                       | Producto                       | Cantidad | Ud de Medida | Coste Unitario | Ud de Medida | Coste  |
|-----------------------|--------------------------------|----------|--------------|----------------|--------------|--------|
|                       | Carrillera Confitada Campofrio | 0,16     | Kg           | 7,62 €         | €/Kg         | 1,22 € |
| Arroz Jazmín          | Arroz Jazmín                   | 0,7      | Kg           | 1,48 €         | €/Kg         | 1,04 € |
|                       | Nueces Troceadas               | 0,12     | Kg           | 22,12 €        | €/Kg         | 2,65 € |
|                       | Arándanos Deshidratados        | 0,1      | Kg           | 10,98 €        | €/Kg         | 1,10 € |
|                       | Litchies en Almíbar            | 0,2      | Kg           | 6,21 €         | €/Kg         | 1,24 € |
|                       | Cebolla Morada Picada          | 0,1      | Kg           | 0,75 €         | €/Kg         | 0,08 € |
|                       | Aove                           | 0,2      | Ltr          | 3,33 €         | €/Ltr        | 0,67 € |
|                       | Sal                            | 0,01     | Kg           | 0,23 €         | €/Kg         | 0,00 € |
|                       | Zumo y Ralladura de Lima       | 0,12     | Kg           | 2,78 €         | €/Kg         | 0,33 € |
| Salsa de Curry y Coco | Aove                           | 0,25     | Ltr          | 3,33 €         | €/Ltr        | 0,83 € |
|                       | Cebolla                        | 0,3      | Kg           | 0,65 €         | €/Kg         | 0,20 € |
|                       | Puerro                         | 0,12     | Kg           | 1,75 €         | €/Kg         | 0,21 € |
|                       | Ajo                            | 0,08     | Kg           | 3,15 €         | €/Kg         | 0,25 € |
|                       | Limón                          | 0,2      | Kg           | 1,82 €         | €/Kg         | 0,36 € |
|                       | Pasta de Curry                 | 0,03     | Kg           | 11,85 €        | €/Kg         | 0,36 € |
|                       | Leche de Coco                  | 2        | Ltr          | 3,32 €         | €/Ltr        | 6,64 € |

|  |        |   |                |        |
|--|--------|---|----------------|--------|
| Coste de Arroz Jazmín ( 1,2 Kgs )          | 7,11 € | → | Peso en Receta | 60 grs |
| Coste de Salsa de Curry y Coco ( 1,5 Ltr ) | 8,85 € | → | Peso en Receta | 60 mls |

**Coste Ración 1,93 €**

### Elaboración

#### \* Para el Arroz Jazmín:

- Hervir el arroz y enfriar
- Mezclar con el resto de ingredientes. Reservar

#### \* Para la Salsa de Curry y Coco:

- Pochar las verduras en el Aove
- Agregar la pasta de curry y rehogar unos minutos
- Agregar la leche de coco y dejar cocinar a fuego suave hasta que reduzca a la mitad de volumen
- Turbinar, salpimentar al gusto y pasar por colador metálico

#### \* Para el Emplatado:

- Servir una base de el arroz jazmín en el centro del plato seleccionado
- Sobre ella, disponer la carrillera, regenerada y deshuesada
- Terminar el plato con un cordón de la salsa de curry y coco

### Alérgenos



FRUTOS DE CÁSCARA

Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef