



### Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Base de Buñuelos	Leche	0,15	Ltr	0,72 €		0,11 €
	Mantequilla	0,12	Kg	4,55 €	€/Kg	0,55 €
	Harina de Trigo	0,25	Kg	0,70 €	€/Kg	0,18 €
	Huevos	4	Ud	0,11 €	€/Ud	0,44 €
Cebolla y Mozzarella	Aove	0,08	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,27 €
	Cebolla	0,15	Kg	0,60 €	€/Kg	0,09 €
	Mozzarella Rallada Navidul	0,2	Kg	5,59 €	€/Kg	1,12 €
Jamón Ibérico	Aove	0,08	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,27 €
	Cebolla	0,15	Kg	0,60 €	€/Kg	0,09 €
	Paleta Ibérica Navidul Picada	0,2	Kg	36,31 €	€/Kg	7,26 €
Antxoas y Olivas	Antxoas Picadas	0,2	Kg	13,73 €	€/Kg	2,75 €
	Olivas Picadas	0,1	Kg	6,33 €	€/Kg	0,63 €
	Albahaca Picada	0,5	Manojo	1,95 €	€/Mj	0,98 €
	Gazpacho Campofrio	0,16	Ltr	2,50 €	€/Ltr	0,40 €

Coste Buñuelo Mozzarella ( Kg ) 2,74 €

Coste Buñuelo Ibérico ( Kg ) 8,89 €

Coste Buñuelo Antxoas ( Kg ) 5,62 €

Coste de Ración 1,090152

### Elaboración

#### \* Para la Base de Buñuelos:

- Calentar la leche con la mantequilla en un cazo de tamaño suficiente.
- Agregar el Harina, remover y dejar cocinar 5 minutos a fuego suave.
- Agregar los huevos DE UNO EN UNO, mientras removemos continuamente.
- Dejar entibiar y agregar los rellenos deseados.
- Dejar reposar 24 hrs en refrigeración.

A la hora de terminar los buñuelos, nos ayudaremos de un "sacabolás" para conseguir pequeñas esferas ( 40 grs ) de cada masa de buñuelos; las cuales sumergiremos en abundante aceite caliente para freírlas hasta que doren.

Una vez fritos y escurridos los buñuelos, insertarlos en una brocheta de bambú o similar

#### \* Para Emplatarse:

- Servir el gazpacho MUY FRÍO en la base del bowl seleccionado
- Disponer sobre la boca del bowl, la brocheta de buñuelos
- Coronar con un cordón de aceite de oliva y cebollino picado

### Especificaciones Técnicas

\* De ésta receta de "Madre de Buñuelos", obtendremos unos 700 grs de producto, con lo que de cada relleno, necesitaremos 300 grs para completar así el KG de elaboración final

### Información de Alérgenos

