

Corona de Hojaldre, Pavo y Aguacate



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Plancha de Hojaldre	0,08	Kg	4,83 €	€/Kg	0,39 €
Pechuga de Pavo Braseada Campofrío	0,06	Kg	7,20 €	€/Kg	0,43 €
Mahonesa de Albahaca	0,06	Kg	10,04 €	€/Kg	0,60 €
Aguacate Laminado	0,05	Kg	4,83 €	€/Kg	0,24 €

Coste 1,66 €

Elaboración

- Cortar la Plancha de Hojaldre en rectángulos de unos 80 grs, aproximadamente
- Incorporar por orden, en el interior del rectángulo de hojaldre:
Mahonesa de Albahaca + Pechuga de Pavo Braseada Laminada + Aguacate Laminado
- Enrollar de un extremo a otro el rectángulo de hojaldre, enrollándolo sobre sí mismo, formando así una "Corona"
- Hornear a 190°C hasta que el hojaldre dore ligeramente (18 minutos aprox)

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef