

## Cortes de Foie y Grana Padano



### Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Galleta de Grana Padano	Grana Padano en Polvo	0,024	Ud	15,55 €	€/Ud	0,37 €
	Pimentón Dulce	0,008	Kg	11,99 €	€/Kg	0,10 €
	Ralladura de Lima	0,01	Kg	2,78 €	€/Kg	0,03 €
	Mousse de Foie	0,025	Kg	3,93 €	€/Kg	0,10 €
	Triturado de Manzana Campofrio HealthCare	0,01	Kg	2,50 €	€/Kg	0,03 €
	Sal de Jamón	0,005	Kg	12,52 €	€/Kg	0,06 €
<b>Coste 1 bocado</b>						<b>0,68 €</b>

### Elaboración

#### Para las Galletas de Parmesano

- Extender montoncitos de grana padano en polvo sobre papel antigraso.
- Hornear a 170°C hasta obtener galletitas crujientes.

#### Para la Sal de Jamón

- Extender el jamón curado en el horno y hornear a 180°C hasta que esté bien desgrasado.
- Dejar enfriar sobre papel secante y turbinar hasta obtener un polvo homogéneo.

#### Para el Montaje

- Tumbiar una galleta de grana padano.
- Aplicar en su centro, un punto del triturado de manzana .
- Servir la mousse de foie.
- Aplicar otro punto de triturado de manzana y terminar con la otra galleta de grana padano.

### Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE GLUTEN



SOJA

Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef