



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Mantequilla	0,1	Kg	5,85 €	€/Kg	0,59 €
Aove	0,02	Ltr	4,20 €	€/Ltr	0,08 €
Cebolleta Fresca Picada	0,2	Kg	2,57 €	€/Kg	0,51 €
Harina	0,12	Kg	1,15 €	€/Kg	0,14 €
Leche	1	Ltr	1,10 €	€/Ltr	1,10 €
Queso Grana Padano Rallado	0,2	Kg	15,90 €	€/Kg	3,18 €
Frambuesas Frescas	0,12	Kg	13,92 €	€/Kg	1,67 €
Harina	0,6	Kg	1,15 €	€/Kg	0,69 €
Huevo Líquido	1	Ltr	2,05 €	€/Ltr	2,05 €
Panko	0,9	Kg	9,60 €	€/Kg	8,64 €

Coste de Preparación (1'5 Kgs aprox) 14,24 €

Coste de Kg de Preparación 9,49 €

Unidades Obtenidas a 35 grs 28 Uds

Coste por Unidad 0,34 €

Elaboración

- Calentar la Mantequilla junto con el aove y pochar en ella la cebolleta picada
- Incorporar el harina y rehogar unos minutos
- Agregar la leche caliente y mezclar bien on una varilla para deshacer bien los grumos
- Salpimentar y dejar cocinar a fuego suave durante 40 - 50 minutos, removiendo de vez en cuando
- Añadir el Grana Padano rallado y mezclar bien
- Una vez dispuesta la base de bechamel en una placa para que enfríe, agregar las frambuesas frescas y amalgamarlas con cuidado con la bechamel
- Tras respetar el tiempo de enfriamiento y reposo de la masa, bolear al tamaño deseado, empanar y conservar en frío hasta su utilización

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager