

Ensalada de Cangrejo y Piña



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Tortilla de Trigo y Espinacas 20 Cms	1	Ud	0,47	€/Ud	0,47
Olivada	0,04	Kg	8,96	€/Kg	0,3584
Ensaladilla de Cangrejo y Piña	0,08	Kg	6,45	€/Kg	0,516
Mezcla de Brotes	0,015	Kg	5,5	€/Kg	0,0825
Mermelada de Tomate	0,04	Kg	5,08	€/Kg	0,2032
Cebolla Crunchy	0,02	Kg	7,04	€/Kg	0,1408
Mezcla de Lechugas	0,015	Kg	5,5	€/Kg	0,0825
Coste					1,8534

Elaboración

- Dorar en una sartén la **tortilla de trigo y espinacas** y untar en su cara interna, la **olivada**.

- En la tapa base, disponer en orden:

Mezcla de Lechugas + Ensaladilla de Cangrejo y Piña Campofrío + Mermelada de Tomate + Cebolla Crunchy

Especificaciones Técnicas

Como opción de emplatado alternativo, podemos elaborar "Maki Takos", actuando de la siguiente manera:

- Una vez enrollado el conjunto, cortar en pedazos de unos 2 cms de ancho.

- Girar cada pedazo de manera que el relleno quede hacia arriba.

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef