



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Relleno de Pollo	Pechuga de Pollo Finas Hierbas Campofrio	0,6	Kg	8,75 €	€/Kg	5,25 €
	Manzana Golden	0,3	Kg	0,82 €	€/Kg	0,25 €
	Mahonesa Hellmann's	0,2	Kg	2,74 €	€/Kg	0,55 €
Mahonesa de Naranja	Mahonesa Hellmann's	0,7	Kg	2,74 €	€/Kg	1,92 €
	Agua de Azahar	0,015	Ltr	11,00 €	€/Ltr	0,17 €
	Zumo de Naranja	0,15	Kg	1,40 €	€/Kg	0,21 €
	Salsa de Soja	0,15	Ltr	8,42 €	€/Ltr	1,26 €
Piquillos Caramelizados	Pimientos del Piquillo	1,00	Kg	4,20 €	€/Kg	4,20 €
	Aove	0,20	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,67 €
	Canela en Rama	0,15	Kg	31,06 €	€/Kg	4,66 €
	Azúcar Panela	0,18	Kg	3,64 €	€/Kg	0,66 €

Coste de Relleno de Pollo (Kg)	6,05 €	→	Peso en Receta	120 grs	
Coste de Mahonesa de Naranja (Kg)	3,56 €	→	Peso en Receta	80 grs	
Coste de Piquillos Caramelizados (Kg)	10,18 €	→	Peso en Receta	50 grs	
				Coste	1,52 €

Elaboración

* Para el Relleno de Pollo:

- Picar el pollo y la manzana en daditos regulares.
- Mezclar con la mahonesa y con 100 grs de la propia marinada del pollo, por cada litro de mahonesa.
- Conservar siempre en frío.

* Para la Mahonesa de Naranja:

- Mezclar todos los ingredientes y conservar siempre en frío.

* Para los Piquillos confitados:

- Disponer los piquillos enteros en una sartén de tamaño suficiente.
- Incorporar el resto de ingredientes y confitar a fuego suave durante 45 minutos.
- Retirar del fuego, dejar enfriar y conservar siempre en frío

* Para el Emplatado:

Alérgenos



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



SOJA

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef