



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Gaspacho	Crema de Espárragos Campofrio HealthCare	0,75	Kg	3,91 €	€/Kg	2,93 €
	Aove	0,15	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,50 €
	Sal	0,015	Kg	0,24 €	€/Kg	0,00 €
	Vinagre de Manzana	0,1	Ltr	0,69 €	€/Ltr	0,07 €
Tximitxurri	Fresón Picado	0,6	Kg	2,33 €	€/Kg	1,40 €
	Aove	0,2	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,67 €
	Zumo y Ralladura de Lima	0,15	Kg	2,78 €	€/Kg	0,42 €
	Salsa Valentina	0,02	Ltr	5,81 €	€/Ltr	0,12 €
	Salsa de Soja	0,1	Kg	8,42 €	€/Kg	0,84 €
Crujiente	Espárragos blancos	1,00	Kg	6,60 €	€/Kg	6,60 €
	Harina de trigo	0,35	Ltr	0,70 €	€/Ltr	0,25 €
	Sal	0,02	Kg	0,24 €	€/Kg	0,00 €

Coste de Gaspacho de Espárragos (Kg)	3,50 €	→	Peso en Receta	150 grs	
Coste de Tximitxurri de Fresón (Kg)	3,44 €	→	Peso en Receta	50 grs	
Coste de Crujiente de Espárragos (Kg)	6,85 €	→	Peso en Receta	20 grs	
				Coste	0,83 €

Elaboración

*** Para el Gaspacho de Espárragos:**

- Mezclar todos los ingredientes en un recipiente de tamaño suficiente.
- Turbinar con ayuda de una batidora durante 5 minutos .
- Reservar siempre en frío.

*** Para el Tximitxurri de Fresón:**

- Picar los fresones y mezclarlos con el resto de ingredientes. Reservar siempre en frío.

*** Para el Crujiente de Espárragos:**

- Laminar MUY FÍNAMENTE unos espárragos, sazonar + enharinar y freír.
- Escurrir y reservar en sitio seco.

*** Para el Emplatado:**

- Gaspacho de espárragos en la base del bowl seleccionado + lágrima central y cordón de tximitxurri de fresón + crujiente de espárragos

Alérgenos

