

Huevos a la Donostiarra



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Huevo Cocido	0,5	Ud	0,16 €	€/Ud	0,08 €
Mozzarella Fresca Bola	0,035	Kg	5,56 €	€/Kg	0,19 €
Oblea de Pan Frito	0,045	Kg	3,70 €	€/Kg	0,17 €
Alga Wakame	0,01	Kg	12,95 €	€/Kg	0,13 €
Huevas de Trucha	0,004	Kg	61,50 €	€/Kg	0,25 €

Coste 0,82 €

Elaboración

* Preparación Base:

- Cocer el huevo, pelarlo y cortarlo a la mitad. Retirar la yema y reservar.
- Aparte, cortar un medallón de pan y freírlo. Reservar.
- Rellenar el hueco de la yema del huevo con el pintxo donostiarra.

* Para Emplatado:

- Base de Pan Frito + Medio Huevo Cocido Relleno de Pintxo Donostiarra + Huevas de Trucha + Alga Wakame

Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef