

Involturni de Porchetta y Manzana al Hinojo



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Porchetta laminada	0,12	Ud	9,67 €	€/Ud	1,16 €
Mousse de Manzana y Naranja	0,09	Kg	2,33 €	€/Kg	0,21 €
Salteado de Espinacas y Albahaca	0,045	Kg	10,27 €	€/Kg	0,46 €
Salsa de Hinojo	0,045	Kg	4,46 €	€/Kg	0,20 €
Aceite de Oliva Negra	0,03	Kg	3,88 €	€/Kg	0,12 €
MicroMezclum	0,01	Kg	50,28 €	€/Kg	0,50 €
<b>Coste de Ración</b>					<b>2,65 €</b>

Elaboración

- Laminar la Porchetta y rellenar cada una de las lonchas con : salteado de espinacas y albahaca ( Frio ) + mousse de manzana y naranja
- Enrollar formando una especie de "canelones" y porcionar al gusto
- Emplatat y acompañar de la salsa de hinojo
- Coronar con el aceite de oliva negra, sal en escamas y micromézclum
- Opativamente puede acompañarse de tomate Concassé

Información de Alérgenos

Tiempo de Elaboración 20 Minutos

Momento de Consumo Almuerzo / Snack / Cena



LÁCTEOS



CONTIENE GLUTEN



SOJA

Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef