

Maki Tako de Cangrejo, Piña y Mango



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Tortilla Trigo 25 cms	0,06	Kg	0,13	€/Kg	0,01
Mahonesa de Kimchee	0,03	Ltr	11,98	€/Ltr	0,36
Arroz Cocido	0,05	Kg	1,2	€/Kg	0,06
Ensalada de Cangrejo y Piña Campofrio	0,05	Kg	5,77	€/Kg	0,29
Dados de Mango Fresco	0,03	Kg	4,75	€/Kg	0,14
Brotos Tiernos 0,04 Kg 5,8 €/Kg 0,232Fondo de Ajetes y	0,04	Kg	5,8	€/Kg	0,23
Fondo de Ajetes y Cebolleta	0,06	Kg	6,25	€/Kg	0,38

Coste 1,47

- Extender la tortilla y huntarla con la Mahonesa de Kimchee.
- Servir centrado el Arroz Hervido, los Brotes Tiernos, los Dados de Mango Fresco y la Ensalada de Cangrejo y Piña.
- Enrollar como un burrito tradicional y cortar en piezas de 3 cms aproximadamente.
- Tumar los cilindros obtenidos y coronar cada uno de ellos con el Fondo de Ajetes y la Cebolla Frita.
- Terminar con un cordón de Mahonesa de Kimchee.

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef