

Medallones de Foie Pankizados



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Medallón de Mousse de Foie Aoste	0,2	Kg	9,80 €	€/Kg	1,96 €
Harina	0,05	Kg	0,75 €	€/Kg	0,04 €
Huevo	1	Ud	0,16 €	€/Ud	0,16 €
Panko	0,06	Kg	9,60 €	€/Kg	0,58 €
Mahonesa de Mostaza Antigua	0,04	Kg	14,00 €	€/Kg	0,56 €
Mermelada de Uvas y Lima	0,04	Kg	7,53 €	€/Kg	0,30 €
Arrope de Vino Tinto	0,02	Kg	4,45 €	€/Kg	0,09 €

Coste de Ración (2 Medallones)

3,68 €

Elaboración

- Asegurarse de que los Medallones de Mousse de Foie están bien fríos a la hora de empanarlos con: Harina + Huevo + Panko
- Freír, Escurrir y Emplatar
- Acompañar de la Mahonesa de Mostaza Antigua, la Mermelada de Uvas y el Arrope Tinto

Información de Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



SOJA



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager