

## Mochi de Jamón Asado



### Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Paté de Jamón Asado	0,07	Kg	6,43 €	€/Kg	0,45 €
Gelatina Neutra	1	Ud	0,06 €	€/Ud	0,06 €
Pimentón Dulce	0,004	Ud	11,99 €	€/Kg	0,05 €
Kale Fresco	0,025	Kg	1,74 €	€/Kg	0,04 €
Aove	0,2	Kg	4,20 €	€/Ltr	0,84 €
Puré de Boniato y Orejones	0,03	Kg	6,36 €	€/Kg	0,19 €

Coste por Mochi 1,63 €

Coste de Ración ( 2 Mochi ) 2,42 €

### Elaboración

- Disponer en el molde seleccionado, el Paté de Jamón Asado, cuidando de dejar libre un hueco en el centro del molde
- En dicho hueco, ubicar una *quenelle* del Puré de Boniato y Orejones y Cubrir con más Paté hasta rellenar el molde
- Llevar a congelación
- Aparte, Hidratar y Calentar unas Hojas de Gelatina Neutra
- Desmoldar las *MiniTerrinas Congeladas*, ensartarlas con un Palillo de Brocheta y Bañarlas en la Gelatina Caliente
- Espolvorear *ligeramente* con el Pimentón Dulce y Dejar enfriar en *Posición Vertical*
- Aparte, freír en Aove Caliente las Hojas de Kale Fresco. Escurrir sobre Papel Secante
- Emplatat 2 uds de éstas MiniTerrinas por persona

### Información de Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE GLUTEN



SOJA

Powered by



Danny Hawthorn  
Gastronomy Projects Creative Manager