

Mousse de Espárragos con Romesco



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Mousse de Espárragos	0,12	Kg	4,48 €	€/Kg	0,54 €
Tomate Guisado	0,06	Kg	3,90 €	€/Kg	0,23 €
Salsa de Cebolla Ahumada	0,06	Kg	5,43 €	€/Kg	0,33 €
Tierra de Avellana y Albahaca	0,04	Kg	13,41 €	€/Kg	0,54 €
Crujiente de Jamón	2	Ud	0,60 €	€/Ud	1,20 €

Coste	2,83 €
--------------	---------------

Elaboración

En el plato seleccionado, disponer un brochazo de la salsa de cebolla ahumada en el centro del mismo

Disponer 3 quenelles de la mousse de espárragos sobre la salsa, a cierta distancia unas de otras

Coronar cada mousse, con el tomate guisado y el crujiente de jamón

Terminar el plato con la tierra de avellanas y albahaca diseminada aleatoriamente

Información de Alérgenos



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA

Momentos de Consumo

Snack // Almuerzo // Cena

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager