

Piruletas de Parmesano y Lima



Ingredientes	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Grana Padano Campofrio	0,02	Kg	9,39	€/Kg	0,1878
Ralladura de Lima	0,01	Kg	2,78	€/Kg	0,0139
Pimentón Dulce	0,01	Kg	5,99	€/Kg	0,02995
Brocheta Mini	1,00	Ud	0,06	€/Ud	0,06
Mermelada de Tomate	0,01	Kg	2,69	€/Kg	0,01614

Coste 0,31 €

Elaboración

1. Mezclar el Grana Padano rallado con la Ralladura de Lima
2. Utilizando 2 Pedazos de Tamaño Suficiente de "Papel Antigraso (Horno), servir el Queso a modo de "montoncito" en el centro del papel
3. Espolvorear el Pimentón Dulce sobre él, cubrir con el otro papel antigraso y hornear en el Microondas durante 35 - 40 segundos
4. Extraer del Microondas y en caliente, aplicar la brocheta a la moneda de queso obtenida, a modo de Piruleta
5. Dejar enfriar y Reservar en Lugar Fresco y Seco, NUNCA EN EL REFRIGERADOR

Especificaciones Técnicas

Cantidades reflejadas para elaborar 1 Piruleta de Parmesano

*Campofrio no se responsabiliza del contenido alérgeno ajeno a sus productos.

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef