

Ravioli de Guanciale y Gambones



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Guanciale	0,08	Ud	9,56 €	€/Ud	0,76 €
Bechamel de Gambones y Mango	0,1	Kg	2,52 €	€/Kg	0,25 €
Cassé Especiado	0,06	Kg	3,37 €	€/Kg	0,20 €
Demiglace de Tomillo	0,06	Kg	3,23 €	€/Kg	0,19 €
Aceite de Trufa	0,02	Kg	12,87 €	€/Kg	0,26 €
MicroMezclum	0,006	Kg	50,28 €	€/Kg	0,30 €

Coste de Ración 1,97 €

Elaboración

- Laminar el Guanciale y estirarlo de 2 en 2 tiras, formando "X"
- Preparar y dejar enfriar la bechamel de gambones y mango, y disponer una quenelle de ella en el centro de las "X" de Guanciale
- Cerrar las "X" formando los raviolis de Guanciale y marcar en plancha por todas sus caras
- Para emplatar, disponer una base de tomate Concassé en el centro y sobre él emplatar 2 Raviolis marcados
- Acompañar de la demiglace aromatizada con tomillo fresco
- Coronar con el aceite de trufa, sal en escamas y micromézclum

Información de Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE GLUTEN



SOJA



CRUSTÁCEOS

Tiempo de Elaboración 6 Horas

Momento de Consumo Almuerzo / Cena

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef