

Mermelada de Uvas y Lima



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Mantequilla	0,2	Kg	5,60 €	€/Kg	1,12 €
Anís Estrofiado	0,012	Kg	23,81 €	€/Kg	0,29 €
Uvas Peladas y Despidadas	0,8	Kg	4,75 €	€/Kg	3,80 €
Azúcar Panela	0,25	Kg	3,64 €	€/Kg	0,91 €
Zumo y Mieladura de Lima	0,15	Kg	2,76 €	€/Kg	0,42 €
Ron Dorado	0,1	Ltr	9,94 €	€/Ltr	0,99 €

Coste

7,53 €

Elaboración

- Pelar y Despicar las Uvas, tratando de conservarlas en mitades
- Saltearlas en la Mantequilla derretida junto con el Anís
- Incorporar el Azúcar Panela y Dejar caramelizar a fuego suave unos minutos
- Aromatizar con el Ron Dorado, el Zumo y la Mieladura de Lima
- Retirar y Conservar SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos



Arrope Tinto



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Vino Tinto	2,5	Kg	0,75 €	€/Kg	1,88 €
Azúcar Panela	0,5	Kg	3,64 €	€/Kg	1,82 €
Canela en Rama	0,02	Ud	31,03 €	€/Kg	0,62 €
Bayas de Enebro	0,01	Kg	13,85 €	€/Kg	0,14 €

Coste

4,45 €

Elaboración

- Mezclar TODOS los Ingredientes en una cacerola de tamaño suficiente
- Llevar a ebullición y Reducir a la mitad de su volumen
- Filtrar y Mantener SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos



Daisy Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager



Paté de Jamón Asado



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Jamón Asado Turbinado	0,65	Kg	6,80 €	€/Kg	4,42 €
Nata Vegetal Emulsionada	0,35	Kg	3,51 €	€/Kg	1,23 €
Goma Xantana	0,006	Kg	20,49 €	€/Kg	0,12 €
Salsa de Soja	0,1	Ltr	6,58 €	€/Ltr	0,66 €

Coste

6,43 €

Elaboración

- Trocear en dados regulares el Jamón Asado y posicionarlo en el vaso de la Trituradora
- Turbinarlo a velocidad media junto con la Salsa de Soja y la Goma Xantana hasta obtener una Mezcla Homogénea
- Aparte, Emulsionar la Nata Vegetal hasta "Punto de Nieve"
- Mezclar ambas composiciones hasta conseguir una única farsa
- Conservar SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos



Puré de Boniato y Orejones



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Boniato Asado	0,75	Kg	1,95 €	€/Kg	1,46 €
Aceite	0,09	Kg	4,20 €	€/Kg	0,38 €
Orejones Picados	0,25	Ud	14,03 €	€/Ud	3,51 €
Pernod	0,05	Ltr	14,42 €	€/Ltr	0,72 €
Esencia de Vainilla	0,012	Ltr	12,65 €	€/Ltr	0,15 €
Zumo y Ralladura de Naranja	0,1	Kg	1,40 €	€/Kg	0,14 €
Sal	0,01	Kg	0,32 €	€/Kg	0,00 €

Coste

6,36 €

Elaboración

- Asar el Boniato envuelto en Papel de Aluminio a 180°C durante 50 min
- Dejar enfriar y Machacar en un bowl de tamaño suficiente
- Incorporar el resto de ingredientes y ligar hasta obtener una mezcla homogénea
- Reservar SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos



Crema de Boletus



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Aove	0,2	Ltr	4,20 €	€/ltr	0,84 €
Cebolla	0,25	Kg	0,57 €	€/Kg	0,14 €
Ajo	0,06	Kg	3,15 €	€/Kg	0,19 €
Boletus en Brisura	0,6	Kg	12,68 €	€/Kg	7,61 €
Patata	0,3	Kg	0,40 €	€/Kg	0,12 €
Nata	0,4	Ltr	2,72 €	€/ltr	1,09 €
Salsa de Soja	0,1	Ltr	6,58 €	€/ltr	0,66 €

Coste

10,65 €

Elaboración

- Pochar la Brisura de Boletus en el Aove junto con la Cebolla y los Ajos cortados
- Incorporar la Patata Troceada y la Nata y Dejar cocinar a fuego medio durante 50 min
- Incorporar la Salsa de Soja y Turbinar
- Tamizar y Conservar SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos



Cebolla Caramelizada a Trufada



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Aove	0,25	ltr	4,20 €	€/ltr	1,05 €
Cebolla Laminada	1'3	Kg	0,57 €	€/Kg	0,00 €
Azúcar Panela	0,35	Kg	3,64 €	€/Kg	1,27 €
Sal	0,01	Kg	0,32 €	€/Kg	0,00 €
Vinagre de Módena	0,1	ltr	1,59 €	€/ltr	0,16 €
Puré de Trufa	0,05	Kg	12,90 €	€/Kg	0,65 €
Coste					3,13 €

Elaboración

- Laminar finamente la Cebolla y Pocharla en el Aove a fuego suave
- Una vez tierna, incorporar el Azúcar Panela y Dejar caramelizar unos minutos más, removiendo de vez en cuando
- Incorporar el Puré de Trufa y el Vinagre de Módena
- Retirar del Fuego y Reservar SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos



Crema de Roncal



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Aove	0,08	Ltr	4,20 €	€/Ltr	0,34 €
Cebolla	0,15	Kg	0,57 €	€/Kg	0,09 €
Queso Roncal Rallado	0,2	Kg	14,20 €	€/Kg	2,84 €
Nata	1,3	Ltr	2,72 €	€/Ltr	3,54 €
Salsa de Soja	0,1	Ltr	6,58 €	€/Ltr	0,66 €

Coste 7,46 €

Elaboración

- Pochar la Cebolla en el Aove
- Incorporar la Nata, el Queso Roncal Rallado y Dejar cocinar a Fuego Suave durante 35 minutos
- Retirar del fuego, Turbinar y Tamizar
- Incorporar la Salsa de Soja, Mezclar y Conservar SIEMPRE en frío

Información de Alérgenos

