Rillette de Perdiz Escabechada sobre Plumcake de Tomate y Gelée de Gazpacho

Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Rillette de Perdiz	Perdiz Escabechada Desmigada	0,6	Kg	10,61 €	€/Kg	6,37 €
	Mahonesa	0,3	Kg	2,74 €	€/Kg	0,82 €
	Salsa de Soja	0,1	Ltr	6,50 €	€/Ltr	0,65 €
Plum Cake de Tomate (700 grs)	Harina	0,16	Kg	0,70 €	€/Kg	0,11 €
	Huevos	4	Ud	0,11 €	€/Ud	0,44 €
	Mantequilla	0,16	Kg	5,60 €	€/Kg	0,90 €
	Tomate Seco Picado	0,06	Kg	15,73 €	€/Kg	0,94 €
	Azúcar	0,07	Kg	1,05 €	€/Kg	0,07 €
	Albahaca Fresca Laminada	1	Manojo	1,95 €	€/Mj	1,95 €
	Levadura en Polvo	0,02	Kg	5,00 €	€/Kg	0,10 €
	Sal	0,01	Kg	0,23 €	€/Kg	0,00 €
Gelée de Gazpacho	Gazpacho Campofrío	1	Ltr	2,50 €	€/Ltr	2,50 €
	Hojas de Gelatina	10	Hoja	0,06 €	€/Hj	0,60 €

Coste de Rillete (Kg)	7,84 €	Coste de Rillete (60 Grs)	0,47 €
Coste de Plumcake de Tomate (Kg)	6,45 €	Coste de Plumcake de Tomate (25 Grs)	0,16 €
Coste de Gelée de Gazpacho (Ltr)	3,10 €	Coste de Gelée de Gazpacho (20 Mls)	0,06 €

Coste	0,69 €

Elaboración

*** Para la Rillette:**

- Deshuesar y desmigar la perdiz escabechada. Mezclar la carne con parte del escabeche de verduras.
- Mezclar con la mahonesa y la salsa de soja.
- Reservar siempre en frío.

*** Para el PlumCake:**

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una farsa homogénea.
- Tanto el tomate seco como la albahaca fresca, deberán ir laminados finamente en el interior de la masa.
- Hornear a 170ºC durante 30 minutos, aproximadamente.
- Dejar enfriar y reservar.

*** Para el Gelée:**

- Hidratar y escurrir las hojas de gelatina.
- Calentar un pequeña parte del gazpacho y diluír en él las hojas de gelatina.
- Agregar el resto del gazpacho FRÍO, mezclar bien y dejar enfriar hasta que la mezcla gelatinice (5 - 6 Hrs en refrigeración).
- Una vez conseguida la gelatina, cortarla en dados regulares de 20 grs, aproximadamente.
- Reservar siempre en frío.

*** Para el Emplatado:**

- Servir como base del bocado, el plumcake de tomate.
- Sobre él disponer la rillette de Perdiz escabechada.
- Coronar.

Especificaciones Técnicas

* De ésta receta obtendremos aproximadamente unos 16 postres individuales, especificándose arriba el coste totalizado y por cada unidad

Información de Alérgenos

Powered by

Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef