

Salmorejo con Tartar de Atún y Papaya



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Salmorejo Campofrío	0,15	Ltr	2,60 €	€/Ltr	0,39 €
Atún Fresco	0,06	Kg	10,56 €	€/Kg	0,63 €
Papaya Fresca	0,04	Kg	5,35 €	€/Kg	0,21 €
Marinada de Soja y Sésamo	0,05	Ltr	7,42 €	€/Ltr	0,37 €

Coste	1,61 €
--------------	---------------

Elaboración

- En ésta receta debemos tener la precaución de macerar 10 minutos antes del consumo previsto, el Atún en la marinada
- Transcurrido éste tiempo, escurrir el Atún de la marinada y mezclarlo con la Papaya Fresca en daditos
- Terminar de aliñar el conjunto con Aceite de Oliva y Sal. Reservar en frío
- A la hora de servir, disponer la mezcla anterior en el centro del plato seleccionado formando un timbal
- Servir el Salmorejo aparte ó alrededor de la composición anterior
- Coronar con una Hoja de Albahaca Frita y Sal en Escamas

Información de Alérgenos

