

## Salmorejo de Remolacha y Manzana con Cigalitas salteadas



### Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Triturado de Manzana Health Care	0,15	Kg	2,5	€/Kg	0,38 €
Remolacha Cocida	0,2	Kg	1,68	€/Kg	0,34 €
Tomate de Ensalada Maduro	0,65	Kg	1,14	€/Kg	0,74 €
Ajo Frito	0,02	Kg	3,4	€/Kg	0,07 €
Pimentón Dulce	0,015	Kg	11,99	€/Kg	0,18 €
Vinagre de Manzana	0,05	Ltr	0,69	€/Ltr	0,03 €
AOVE	0,2	Ltr	3,33	€/Ltr	0,67 €
Aliño de Habitas y Cecina	0,15	Kg	14,46	€/Kg	2,17 €
Cigalas Salteadas	0,3	Kg	15,29	€/Kg	4,59 €

Coste 9,16 €

### Elaboración

#### \* Para la Base del Salmorejo:

- Mezclar todos los ingredientes en un recipiente de tamaño suficiente. Turbinar y filtrar.
- Rectificar de sal y pimienta, al gusto. Reservar siempre en frío.

#### \* Para el Salteado de Habitas y Cecina:

- Pochar la cebolla en el aceite de las propias habitas. Agregar las habitas escurridas y la cecina picada.
- Retirar del fuego e incorporar el cebollino picado. Reservar.

#### \* Para Emplatar:

- En la base de nuestro bowl o plato seleccionado, servir la base de salmorejo de remolacha y manzana.
- En el centro del mismo, disponer las cigalas marcadas a la plancha.

### Especificaciones Técnicas

De ésta receta obtendremos 1 Ltr de preparación, con lo que si pautamos gramajes de 200 ml por ración:

5 Raciones: 2 Cigalas cada Ración + 30 Grs de Habitas c/Cecina

$9,16 / 5 = 1,83 \text{ €/Ración}$

### Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef