

Sorbete de Gazpacho con Crema de Queso Curado



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Crema de Queso	Nata	1	Ltr	2,72 €	€/Ltr	2,72 €
	Queso Curado Rallado	0,45	Kg	5,20 €	€/Kg	2,34 €
	Salsa de Soja	0,12	Ltr	6,50 €	€/Ltr	0,78 €
	Gazpacho Campofrío	0,12	Ltr	2,50 €	€/Ltr	0,30 €
	Grisinni de Oliva Negra	0,015	Kg	22,00 €	€/Kg	0,33 €

Coste de Crema de Queso (1 Ltr) 7,30 €

Coste 1,21 €

Coste de Crema de Queso (80 ml) 0,58 €

Elaboración

* Para la Crema de Queso :

- Mezclar todos los ingredientes y reducir a fuego suave, hasta la mitad de su volumen inicial
- Turbinar y Pasar por Colador Fino
- Enfriar y reservar siempre en frío

* Para el Sorbete de Gazpacho :

- Introducir el Brick de Gazpacho en el Congelador, agitándolo de vez en cuando hasta que se congele
- A la hora de servir, rasparlo con una espátula o cuchara y formar una quenelle

* Para Emplatar:

- Servir en la base del Vaso o Copa , la Crema de Queso Curado
- Sobre ella, disponer una Quenelle del Sorbete de Gazpacho
- Coronar con el Grissini de Olivas Negras y unas gotas de Aceite de Albahaca

Información de Alérgenos



SOJA



CONTIENE GLUTEN



LÁCTEOS