

SpringTime BeefRib Curry



Ingrediente	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Risotto de Mango, Hinojo, Arándanos y Queso Viejo	0,10	Kg	2,56 €	€/Kg	0,26 €
Salsa de Curry Rojo	0,08	Kg	11,32 €	€/Ltr	0,91 €
Costilla de Ternera Asada Campofrío	0,52	Kg	20,89 €	€/Kg	10,76 €
Laca de Grosellas	0,07	Kg	11,85 €	€/Kg	0,83 €
Pólvora de Especies	0,02	Kg	19,00 €	€/Kg	0,29 €

Coste 13,03 €

Elaboración

Mantener en un Baño María ó similar: Salsa de Curry Rojo y Lacade Grosellas

Elaborar al momento del servicio el Risotto de Mango, aunque su Mice en Place puede tenerse avanzada hasta mitad de proceso

Retirar el Hueso de la Costilla, y Regenerar la Carne: 180°C - 18 Minutos

En una Placa de Horno Pequeña, Disponer la Costilla Regenerada y Lacarla con la Lacade Grosellas

Emplatat en un plato amplio, tipo Pizzero, como sigue:

Risotto de Mango (en el Centro) + Hueso de Costilla (de forma Transversal) + Carne de Costilla Lacada + Salsa de Curry Rojo (alrededor)

Una vez el plato esté en la mesa, con ayuda de un cornet ó similar, espolvorear la Pólvora de Especies alrededor del plato y prenderla cara al Cliente

Alérgenos



CONTIENE
APIO



CONTIENE
SOJA



CONTIENE
LECHE & LACTOSA



CONTIENE
GLUTEN

Powered by



Danny Hawthorn
Gastronomy Projects Creative Manager