

Suquet de Vieira y Gambones



Ingredientes

| Producto | Cantidad | Ud Medida | Coste Unitario | Ud Medida | Coste |
|--|----------|-----------|----------------|-----------|---------------|
| Triturado Fideuá Campofrio Hidratado 1-4 | 0,07 | Ltr | 0,95 € | €/Ltr | 0,07 € |
| Mashed Potatoes | 0,03 | Kg | 2,89 € | €/Kg | 0,09 € |
| Vieira Planchada | 1 | Ud | 1,03 € | €/Ud | 1,03 € |
| Pisto de Tomate y Menta | 0,012 | Kg | 3,47 € | €/Kg | 0,04 € |
| Picadillo de Gambón Vainillado | 0,016 | Kg | 8,06 € | €/Kg | 0,13 € |
| Coste | | | | | 1,35 € |

Elaboración

Disponer en el centro del plato sopero, una duquesa del mashed potatoes

Sobre ella, servir la vieira planchada y sazonada

Coronarla con el pisto de tomate y menta

Alrededor de la composición principal, servir la base del suquet bien caliente

Disponer el picadillo de gambón vainillado sobre la base del suquet, de forma circular

Terminar con sal en escamas y un brote de menta

Información de Alérgenos



Momentos de Consumo

Almuerzo // Cena

Powered by