



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Alga Nori (Oblea)	1	Ud	0,30 €	€/Ud	0,30 €
Arroz Aliñado	0,125	Kg	5,50 €	€/Kg	0,70 €
Pancetta Arrolatta	0,06	Kg	9,28 €	€/Kg	0,56 €
Mousse de Foie	0,06	Kg	3,93 €	€/Kg	0,24 €
Bastones de Piña	0,04	Kg	1,92 €	€/Kg	0,08 €
Mermelada de Grosellas	0,06	Kg	3,98 €	€/Kg	0,24 €
Demiglace de Soja	0,05	Ltr	5,58 €	€/Ltr	0,28 €
Chilimayo de Naranja	0,04	Kg	5,32 €	€/Kg	0,21 €
Alga Wakame	0,05	Kg	12,95 €	€/Kg	0,65 €
MicroMezclum	0,015	Kg	50,28 €	€/Kg	0,75 €

Coste de Ración (1 Rollo) 2,62 €

Elaboración

- Preparar TODOS los ingredientes y reservar: arroz aliñado, mousse de foie, bastones de piña, pancetta arrolatta laminada, demiglace de soja, dermelada de grosellas, chilimayo de naranja
- Montar el rollo de sushi como sigue:
 - Oblea de Alga Nori + Arroz Aliñado + Pancetta Arrolatta Laminada + Mousse de Foie + Bastones de Piña
- Enrollar con ayuda de la "Esterilla de Sushi" aplicando presión al hacerlo. Conservar en frío.
- Cortar el rollo de sushi al grosor deseado y disponerlo en el plato de exposición.
- Coronar cada una de las porciones con: Mermelada de Grosellas + Chilimayo de Naranja + Alga Wakame
- Acompañar con la demiglace de soja.

Información de Alérgenos



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



SOJA

Tiempo de Elaboración 25 Minutos

Momento de Consumo Almuerzo / Snack / Cena

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef