

Tartar Vegano



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Aliño Vegano	0,025	Ltr	5,04 €	€/Ltr	0,13 €
Salteado de Ternera Vegetal Campofrio	0,09	Kg	11,57 €	€/kg	1,04 €
Alioli Asado Vegano	0,04	Kg	6,48 €	€/kg	0,26 €
Crema de Tomate	0,06	Kg	7,52 €	€/kg	0,45 €
Mermelada de Piparras	0,04	Kg	9,77 €	€/kg	0,39 €
Sal en Escamas	0,008	Kg	11,30 €	€/Kg	0,09 €
Coste					2,36 €

Elaboración

- Una vez salteada la ternera vegetal de Campofrio, dejar enfriar y picar ligeramente.
- Saborizar el salteado con el aliño y disponer la ración correspondiente en el centro del plato, con la ayuda de un aro de emplatar.
- Retirar el aro y acompañar el Tartar Vegetal con la crema de tomate a su lado
- Terminar con la mermelada de piparras y el alioli asado vegano.
- Coronar con la sal en escamas.

Información de Alérgenos



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef