

Tartar de Copa di Parma



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Tartar	Copa di Parma Picada	0,7	Kg	13,24 €	€/Kg	9,27 €
	Mahonesa de Albahaca	0,2	Kg	10,04 €	€/Kg	2,01 €
	Cebolla Picada Pochada	0,15	Kg	0,71 €	€/Kg	0,11 €
	Pickle	0,08	Kg	5,51 €	€/Kg	0,44 €
Piquillos	Piquillos Laminados	0,8	Kg	4,20 €	€/Kg	3,36 €
	Cebolla Picada	0,3	Kg	0,51 €	€/Kg	0,15 €
	Aove	0,2	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,67 €
	Azúcar Panela	0,2	Kg	3,64 €	€/Kg	0,73 €
	Sal de Ajo	0,04	Kg	5,92 €	€/Kg	0,24 €
Crema de Tomate	Tomate Maduro	1	Kg	1,14 €	€/Kg	1,14 €
	Ajo Picado	0,09	Kg	3,15 €	€/Kg	0,28 €
	Cebolla Picada	0,2	Kg	0,51 €	€/Kg	0,10 €
	Aove	0,2	Ltr	3,33 €	€/Ltr	0,67 €
	Pan Frito	0,25	Kg	4,20 €	€/Kg	1,05 €
	Nata	0,5	Ltr	2,72 €	€/Ltr	1,36 €
	Pan Gutiau	0,06	Kg	11,80 €	€/Kg	0,71 €
Coste						2,90 €

Coste Base de Tartar (Kg)	11,82 €
Coste Piquillos caramelizados (Kg)	5,14 €
Coste Crema de Tomate (Kg)	4,60 €

Peso en Receta (Grs)	140
Peso en Receta (Grs)	50
Peso en Receta (Grs)	60

PVP Sugerido	11,20 €
MBE (%)	81,55

Elaboración

*** Para la base de Copa di Parma:**

- Pelar y picar a cuchillo finamente, la copa di Parma
- Mezclar con la mahonesa de albahaca, la cebolla pochada y el pickle picado
- Reservar siempre en frío

*** Para los Piquillos Caramelizados:**

- Abrir, despicar y laminar los piquillos
- En una sartén de tamaño suficiente, disponer el aove y pochar en él la cebolla picada
- Agregar los piquillos limpios laminados, la panela y la sal de ajo
- Pochar a fuego suave durante 35 - 40 minutos
- Reservar siempre en frío

*** Para la Crema de Tomate:**

- Pochar toda la verdura en el aove
- Agregar la nata líquida y el pan frito
- Dejar cocinar a fuego suave durante 25 - 30 minutos
- Triturar, pasar por colador metálico y rectificar de sal y pimienta
- Reservar siempre en frío

*** Para Emplatar:**

- Servir en el centro del plato seleccionado, una lágrima de la crema de tomate
- Con la ayuda de un "Aro de Emplatar", servir en el centro de nuestro plato seleccionado, la base de tartar de copa di Parma

Alérgenos



Powered by