

Tartar de Pollo Marinado y Mango con Crema Reina



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Base del Tartar	Pechuga Pollo Finas Hierbas Campofrío	0,08	Kg	8,75 €	€/Kg	0,70 €
	Manzana	0,04	Kg	0,82 €	€/Kg	0,03 €
	Mahonesa de Naranja	0,04	Kg	2,76 €	€/Kg	0,11 €
	Cebollino Picado	0,008	Kg	20,56 €	€/Kg	0,16 €
	Mango Fresco	0,06	Kg	4,69 €	€/Kg	0,28 €
	Remolacha Cocida	0,04	Kg	2,18 €	€/Kg	0,09 €
Crema Reina	Crema de Puerros Campofrío	0,6	Kg	3,82 €	€/Kg	2,29 €
	Caldo de Ave Campofrío	0,1	Kg	5,07 €	€/Kg	0,51 €
	Almendras Molidas	0,15	Kg	17,27 €	€/Kg	2,59 €
	Nata	0,1	Ltr	2,72 €	€/Ltr	0,27 €
	Zumo de Naranja	0,05	Ltr	2,33 €	€/Ltr	0,12 €
Crujiente de Tomillo	Mantequilla	0,04	Kg	5,48 €	€/Kg	0,22 €
	Tomillo	0,01	Kg	23,04 €	€/Kg	0,12 €
	Obleas Pasta Brick	1,00	Uds	0,10 €	€/Ud	0,10 €
	Cebollino Picado	0,00	Kg	20,56 €	€/Kg	0,08 €
	Sal	0,01	Kg	0,23 €	€/Kg	0,00 €

Coste de Tartar (Ración 2 Pax)	1,38 €	→	Peso en Receta	240 grs
Coste de Crema Reina (Kg)	5,78 €	→	Peso en Receta	60 grs
Coste de Crujiente de Tomillo (Ud)	0,52 €	→	Peso en Receta	1 Ud

Coste **2,24 €**

Elaboración

* Para el Tartar de Pollo:

- Escurrir y Picar la Pechuga de Pollo Finas Hierbas en Daditos regulares
- Mezclarla con la Mahonesa de Naranja, la Manzana cortada en daditos y el Cebollino picado finamente
- En un Aro de emplatado, montar por capas: Remolacha Cocida en Daditos + Mango Fresco en daditos + Tartar de Pollo y Manzana

* Para la Crema Reina:

- Al partir de la base de la crema de puerros Campofrío, simplemente tendremos que mezclar todos los ingredientes, turbinarlos y pasar por colador
- No es necesario diluir el concentrado de ave Campofrío, ya que lo que buscamos es potenciar el sabor de la crema

* Para el Crujiente:

- Pintar cada oblea de pasta brick, con mantequilla en pomada
- Esparcir el cebollino picado, el tomillo picado y la sal sobre su superficie
- Hornear a 180°C durante 6-7 minutos, hasta obtener el punto de dorado deseado

* Para el Emplatado:

- Servir una base de la crema Reina en el centro del plato
- Sobre ella, disponer el tartar de pollo, en capas

Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef