

## Timbal de Codillo Asado



### Ingredientes

| Producto                     | Cantidad | Ud Medida | Coste Unitario | Ud Medida | Coste  |
|------------------------------|----------|-----------|----------------|-----------|--------|
| Codillo Asado Campofrio      | 1        | Ud        | 1,89           | €/Ud      | 1,89   |
| Parmentier de Patata y Bacon | 0,06     | Kg        | 2,22           | €/Kg      | 0,1332 |
| Salsa de Vino al Romero      | 0,06     | Ltr       | 4,6            | €/Ltr     | 0,276  |

**Coste** 2,2992

### Elaboración

- Sin abrir el envase del **Codillo Asado Campofrio**, regenerarlo al **Baño María** durante **12 Minutos**
- Una vez tenga temperatura y textura el Codillo, retirarlo del Baño María
- Desmigar la Carne del Codillo y Reservarla
- Mezclar la **Carne de Codillo Desmigada** con una pequeña parte de la **Salsa de Vino y Romero**. Reservar
- Preparar el **Puré de Patata con Bacon Topping Campofrio** salteado. Reservar

### Emplatado

- Servir en la base de nuestro plato seleccionado, el **Parmentier de Patata y Bacon**, utilizando un Molde de Emplatado
- Sobre la base de Parmentier, servir la **Carne de Codillo Desmigada** mezclada con la Salsa de Romero
- **Retirar el Molde** de Emplatado y **Salsear** toda la composición con la Salsa de Romero
- Coronar con Sal en Escamas y un Brote de Romero Fresco

\*Campofrio no se responsabiliza del contenido alérgeno ajeno a sus productos.

### Información de Alérgenos



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef