

## Tiradito de Pez Limón



### Ingredientes

Productos	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Leche de Tigre (caldo de pescado HC)	0,04	Ltr	3,85 €	€/Ltr	0,15 €
Carpaccio Involtnini de Pez Limón	0,06	Kg	17,60 €	€/Kg	1,06 €
Crema Ahumada de Elote	0,012	Kg	6,22 €	€/Kg	0,07 €
Plumcake de Camote ( 15 grs )	1	Ud	0,29 €	€/Ud	0,29 €
Gremolatta de Tomate y Cilantro	0,015	Kg	3,81 €	€/Kg	0,06 €
Cebolla Morada Encurtida	0,008	Kg	14,95 €	€/Kg	0,12 €

<b>Coste</b>	<b>1,75 €</b>
--------------	---------------

### Elaboración

- Disponer el plumcake de elote en el centro del plato seleccionado para emplatar
- Sobre él, servir la gremolatta de tomate y cilantro
- Cortar el carpaccio involtini de pez limón en tranchas, consiguiendo rolls individuales de 35 grs aprox
- Disponer un roll de pez limón sobre cada plumcake de elote con gremolatta de tomate y cilantro
- Coronar la composición con una lágrima de la crema ahumada de elote y con la cebolla morada encurtida laminada
- Acompañar de una copa o similar con la leche de tigre bien fría

### Alérgenos



SOJA



CONTIENE GLUTEN



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



PESCADO

### Momentos de Consumo

Snack // Almuerzo // Cena

Powered by