

Tournedó de Lomo de Ciervo



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Lomo de Ciervo Macerado	0,03	Kg	7,65 €	€/Kg	0,23 €
Medallón de Hojaldre Cocido	0,02	Kg	4,83 €	€/Kg	0,10 €
Salsa de Ciruelas	0,04	Ltr	4,70 €	€/Ltr	0,19 €

Coste 0,51 €

Elaboración

- Pre-Cortar el hojaldre y hornear a 220° C durante 18-20 minutos
- Marcar en plancha y servir sobre cada uno de los medallones de Hojaldre, un pequeño filete de lomo de ciervo macerado
- Coronar con la salsa de ciruelas

Información de Alérgenos



LÁCTEOS



CONTIENE
GLUTEN



FRUTOS
DE CÁSCARA

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef