CREMOSO DE PATÉ, MANZANA Y KIKOS



Un aperitivo lleno de contrastes

Una propuesta original para sorprender en cualquier ocasión. La cremosidad del paté, el frescor de la manzana y el crujiente de los kikos se combinan en un bocado sencillo, vistoso y lleno de sabor.

#NavidadConSabor #AperitivosConEstilo #ContrasteDeTexturas

Ingredientes (2 raciones)

Ingrediente	Cantidad	Coste Unitario	Ud. medida	Coste
Pate a la pimienta	0,200	6,27 €/kg	Kg/€	1,35 €
Caldo concentrado de Ave	0,300	5,41 L/kg	L/€	0,16 €
Patata	0,200	0,95 €/kg	Kg/€	0,19 €
Nata 35% Mg	0,020	3,55 €/L	L/€	0,07 €
Manzana triturada Campofrio Health Care	0,100	0,32 €/kg	Kg/€	0,03 €
Quicos de maiz	0,025	6,55 €/kg	Kg/€	0,16 €
Esparrago verde	0,320	8,06 €/Kg	Kg/€	2,58 €

Tiempo elaboración: 60 minutos
Incluye cocción y enfriado

Dificultad: Fácil

Alérgenos: Lácteos, leche, gluten, soja, huevo, cacahuetes y frutos de cáscara.

COSTE (ración) 0,94 €

Elaboración

1. Homogeneizar el paté con el caldo
2. Cocer las patatas enteras, enfriar y pelar
3. Hacer un puré con la patata, poner a punto de sal,añadir la nata y el puré de manzana.
4. Hacer polvo los kikos con ayuda de una turmix.
5. Montaren un vaso transparente el paté, suavemente la patata con la manzana y espolvorear polvo de kikos por encima.

Emplatado

Utiliza un tarro de cristal transparente, alternando una capa de cremoso de paté con otra de mousse de manzana. Corona con los kikos ligeramente triturados para aportar el toque crujiente final.