

Damero de Atún al Limón



Ingredientes	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Atún Fresco	0,15	Kg	10,56	€/Kg	1,584
Salsa de Albahaca	0,04	Kg	10,04	€/Kg	0,4016
Salsa de Pimentón	0,03	Kg	6,49	€/Kg	0,1947
Agua Gelificada de Limón	0,06	Ltr	4,8	€/Ltr	0,288

Coste	2,47 €
--------------	---------------

Elaboración

1. Cortar el Atún en dados regulares y marcarlos a la plancha por todas sus caras
2. Servir en la base del plato, las dos salsas seleccionadas para actuar como guarnición
3. Sobre ellas, disponer los cubos de Atún planchados
4. Sobre cada dado de Atún, servir el Agua Gelificada de Limón
5. Coronar con Sal en Escamas y decoración floral

Especificaciones Técnicas

Las salsas de acompañamiento pueden ser variadas: Algas, Salsa Agripicante, Aceite de Semillas...

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

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef