



**Ingredientes**

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Pudding ( Kg )	Salmorejo Campofrio	1	Ltr	2,60 €	€/Ltr	2,60 €
	Huevo Batido	8	Ud	0,11 €	€/Ud	0,88 €
Ali Oli de Menta ( Ltr )	Mahonesa	0,8	Kg	2,74 €	€/Kg	2,19 €
	Ajo Frito	0,05	Kg	3,15 €	€/Kg	0,16 €
	Menta Fresca	0,5	Manojo	1,95 €	€/Mj	0,98 €
	Salsa de Soja	0,12	Ltr	6,50 €	€/Ltr	0,78 €
	Txipirones Salteados	0,06	Kg	4,90 €	€/Kg	0,29 €
<b>Coste de Pudding ( Ltr )</b>		<b>3,48 €</b>	* 130 grs en Receta		<b>Coste</b>	<b>0,95 €</b>
<b>Coste de Ali Oli de Menta ( Ltr )</b>		<b>4,10 €</b>	* 50 mls en Receta			

**Elaboración**

**\* Para el Pudding:**

- Mezclar el salmorejo con el huevo batido.
- Para cuajarlo, servirlo en los moldes deseados y proceder a su cocción
  - a) Horno: En baño maría, a 160°C durante 20 minutos aprox.
  - b) Microondas: Molde silicona tapado con film, a potencia fuerte durante 5 - 6 Minutos.

**\* Para el Ali Oli de Menta:**

- Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una batidora para obtener una mezcla homogénea.
- Reservar siempre en frío.

**\* Para Emplatar:**

- Servir el pudding frío en el centro del plato seleccionado.
- Decorar a discreción con el ali oli de menta.
- Coronar con los txipis salteados y sal en escamas.

**Información de Alérgenos**

