

	ORIGEN	TIPO	TEMPORADA												
		ENTRANTE	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 0,13 Kg de Fumet

- 130 gr ■ Espina pescado blanco
- 19,5 gr ■ Cebolla normal
- 13 gr ■ Puerro

ELABORACIÓN



- 160 gr ■ Carpaccio de bacalao tarrina 1000 gr.
- 130 gr ■ lima
- 130 gr ■ Fumet
- 5 gr ■ Ajo seco extra morado
- 60 gr ■ Cebolla morada (Juliana)
Bruto: 67,42 gr
- 1 gr ■ Jengibre fresco
- 1 gr ■ Guindilla Cayena
- 3 gr ■ Sal
- 10 gr ■ Piparrak Agiña Galon

- Después de cada paso conservar todo por separado en recipiente adecuado debidamente enfilmado y etiquetado en cámara.
- 1 **Para la leche de tigre:**
Ecurrir la lima.
Pelar el jengibre.
Triturar con el resto de ingredientes.
Reservar.
 - 2 **Para la cebolla morada:**
Pelar la cebolla y picar en juliana muy fina, dejar en agua fría para quitar el sabor fuerte.
 - 3 **Para acabar:**
Picar el perejil.
Picar las piparras.
Poner el bacalao en un plato negro.
Aliñar con la leche de tigre.
Acompañar con el perejil y las piparras.