



ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

ALERGIAS(SI)

apio pescado

ENE

FEB

MAR

ABR

MAY

JUN

JUL

AGO

SEP

OCT

NOV

DIC



ENSALADAS

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 0,13 Lt de Caldo de pescado Fumet TspoonLab



0,1733 Kg

Pescado de roca

0,0867 Cuch. postre

Pimienta negra

0,1733 Uni

0,2167 Lt

0,1733 Uni

8,67 gr

8,67 ml

Hoja de laurel

Agua mineral

Cebolla

Apio

Limón

1. Poner en una olla el pescado junto con la pimienta, el laurel, la cebolla y apio picados y el zumo de limón.

2. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar hervir 20 minutos. Mientras hierve, espumar la superficie del caldo.

3. Pasar el caldo en tandas por un colador fino, presionando los ingredientes solidos para extraer todo el líquido.

ELABORACIÓN



160 gr

130 gr

130 gr

5 gr

60 gr

1 gr

1 gr

3 gr

10 gr

Carpaccio de bacalao tarrina 1000 gr.

lima

Caldo de pescado Fumet TspoonLab

Ajo seco extra morado

Cebolla morada (Juliana)

Bruto: 67,42 gr

Jengibre fresco

Guindilla Cayena

Sal

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.



1/1

13 de abril de 2020