

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PRENSA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

frutos con cáscara leche cacahuetes cereales con gluten(Trazas) sulfitos

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 100 gr de mantequilla noisette

125 gr ■ Mantequilla

1. Poner la mantequilla a fundir en un cazo , y a fuego bajo dejar hasta que tenga un color avellana , removiendo de vez en cuando.
2. Agregar una patata limpia para controlar la temperatura de la mantequilla

Para 350 gr de chimichurri base (CASERO)

27,22 gr ■ Ajo seco granel
 33,06 gr ■ Perejil fresco
 3,89 gr ■ Orégano hojas
 15,56 gr ■ pimiento chorizero
 0,7778 gr ■ CAYENA
 9,72 gr ■ Cebolla tierna manojo
 9,72 gr ■ verde cebolla tierna
 9,72 gr ■ Piparra, guindillas dulces
 Piparra, guindillas dulces 27 ou
 97,22 gr ■ Agua
 Agua
 13,61 gr ■ Vinagre de vino blanco
 194,45 gr ■ Aceite girasol
 6,61 gr ■ Pimentón dulce extra sin gluten
 3,89 gr ■ Sal fina mesa marina

1. Picar las verduras y los aromáticos muy finamente, mezclar con líquidos. Dejar reposar en nevera por al menos dos semanas antes de utilizar.

Para 20 gr de Leche almendra texturizada

8,57 gr ■ Almendra común repelada cruda
 25,71 gr ■ Agua
 Agua
 c/s ■ Xantana

- 1 **Envasar para hidratar (12 horas)**
al 100%
- 2 **Triturar con el agua y dos cubos de hielo**
El agua de hidratar la almendra ya que contiene todo el sabor
- 3 **Colar y rectificar textura y punto de sal**
Si fuera necesario

ELABORACIÓN

50 gr ■ Coliflor
rodaja
 100 gr ■ mantequilla noisette
 25 gr ■ chimichurri base (CASERO)
 20 gr ■ Leche almendra texturizada
 5 gr ■ Almendra común repelada cruda
para laminar

- 1 **Cortar**
La coliflor en rodajas de 2cm de espesor
- 2 **Hornear y pintar (20 minutos a 160 °C)**
Pintar previamente con mantequilla para que dore bien.
Al salir del horno pintar con el chimichurri.
- 3 **Emplatado**
Poner la coliflor en el plato.
Bañar con la leche de almendras haciendo líneas.
Terminar laminando por encima almendra.