

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA



PRENSA

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

ALERGIAS

leche cacahuetes (Trazas) frutos con cáscara

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 3 Kg de caldo de pollo

- 600 gr ■ carcasas pollo
- 400 gr ■ Gallina
- 200 gr ■ Alas de pollo congeladas
- 200 gr ■ Puerro
- 12 gr ■ Ajo seco granel
- 60 gr ■ Zanahoria
- 80 gr ■ Cebolla seca
- 3.000 gr ■ Agua
- Agua
- 2 gr ■ Sal fina mesa marina

1. Pochar los vegetales, marcar en horno a 220 C la carne y huesos y agregar líquidos y dejar cocer 2 horas y que infusiones 2 horas mas

Para 25 gr de Gel pistacho

- 16,67 gr ■ Pistacho repelado
- 10 gr ■ Agua
- Agua
- 0,1667 gr ■ *Sal Fina

- 1 **Blanquear el pistacho (1 minuto)**
Cubrir de agua fría y llevar a ebullición. Colar inmediatamente. Enfriar.
- 2 **Poner en pacojet y congelar**
- 3 **Turbinar hasta emulsionar**
3 veces x 3 vueltas
- 4 **Colocar en manga**
La cantidad necesaria para el servicio y mantener congelado el resto

ELABORACIÓN

- 100 gr ■ Puntalette
- 300 gr ■ caldo de pollo
- 25 gr ■ Espárrago triguero
- 25 gr ■ Queso Ardiona ahumado
rallado fino
- 25 gr ■ Gel pistacho
- 2 gr ■ Pistacho repelado
para rallar

- 1 **Cortar espárragos**
Tallo en rodajas y aparte las yemas, deben ser bien finitos. Reservar para agregar en la cocción.
- 2 **Hervir caldo**
Escaldar las yemas de los espárragos y reservar para el emplatado
- 3 **Cocer (6 minutos)**
pasta y espárrago en rodajas
- 4 **Risottar**
Fuera del fuego, agregando el queso y la pasta de pistacho, moviendo ligeramente hasta emulsionar.
- 5 **Emplatado**
Poner en risoto en el plato
Decorar con las yemas de espárrago y rallando pistacho