

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PONENCIA

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

ALERGIAS

sulfitos mostaza crustáceos huevos

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 1.000 gr de aceite cabeza de gamba

- 250 gr ■ Gamba Blanca (Cabeza y cascara)
Bruto: 384,62 gr
- 500 gr ■ Aceite girasol
- 500 gr ■ Aceite oliva virgen
0,4\

1. En una olla poner el aceite con las cabezas de gamba, y dejar en una esquina de la plancha para que el aceite no rompa a hervor. Dejar infundir 1 hora y probar asegurándose que se haya extraído suficiente sabor. colar y reservar. Se puede congelar

Para 100 gr de Tartar Mixto

- 34,29 gr ■ Gamba Blanca (Gamba limpia)
Bruto: 97,96 gr
- 34,29 gr ■ Solomillo Vacum PREMIUM (lomo)
Bruto: 48,98 gr
- 1,14 gr ■ MOSTAZA A LA ANTIGUA
- 5,71 gr ■ Cebolla Chalota 1ª
- 2,29 gr ■ Aceite oliva suave arbequino-la masia
- 0,5714 gr ■ Sal fina mesa marina
- 0,5714 gr ■ Pimienta grano negra
Pimienta grano negra
- 0,5714 gr ■ Salsa Tabasco liquida
Salsa líquida picante Tabasco sin gluten frasco
- 1,71 gr ■ Salsa líquida Perrins
Worcestershire frasco
Salsa líquida Perrins
Worcestershire frasco
- 14,29 gr ■ aceite cabeza de gamba
- 4,57 gr ■ Alcaparras en vinagre (Taperas)
Alcaparras en vinagre (Taperas)(650/800u)
- 4,57 gr ■ Pepinillo condimentados
- 0,5714 unidad ■ Huevo "L" (Yema)
Bruto: 1,63 unidad

Preparar todos los ingredientes por separado picando la chalota y el cebollino por separado y aliñar en la mesa.

1 MISE EN PLACE

1) Preparar los ingredientes:

- Pelar y limpiar las gambas.
- Picarlas en cubos pequeños.
- Cortar el solomillo en trozos finos.
- Picar la cebolla chalota, las alcaparras y el pepinillo.
- Medir y tener listos los demás ingredientes en pequeños cuencos

2 TERMINAR EN MESA

Para 25 gr de Gel de pistacho ITAC

- 16,67 gr ■ Pistacho repelado ITAC
- 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

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PONENCIA

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

ALERGIAS

sulfitos mostaza crustáceos huevos

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 2 gr de semillas de mostaza cocida

1,33 gr ■ semilla de mostaza amarilla
 33,33 gr ■ Agua
 Agua
 0,6667 gr ■ Sal fina mesa marina
 0,3333 gr ■ Azúcar blanco

1. Poner el agua con el azúcar y la sal a hervir, tirar las semillas de mostaza y dejar cocer 40 min. Al final de cocción probar las semillas y se siguen muy amargas volver a repetir el procedimiento.

ELABORACIÓN

100 gr ■ Tartar Mixto
 25 gr ■ Gel de pistacho ITAC
 2 gr ■ semillas de mostaza cocida
 7 gr ■ Pistacho repelado ITAC

1. Elabora el tartar delante del cliente con todos los ingredientes previamente pesados.
 2. Haz una mezcla con cremoso de pistacho y semillas de mostaza.
 3. Termina colocando por encima la mezcla semillas de mostaza con pistacho y pistacho ITAC rallado.