

FICHA TÉCNICA

ELABORACIÓN: TACO DE AVILEÑA, CREMA DE AGUACATE Y CAMEMBERT ALMENDRADO							CURSO: CSD2		
SERVICIO: DEGUSTACIÓN							Nº PAX: 10		
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE
LOMO BAJO AVILEÑA (LIMPIO)	1	kg	€/kg		AOVE	C/S			
MANTEQUILLA	0,5	kg	€/kg		PIMIENTA	C/S			
NATA	0,3	litro	€/l		TOMILLO	C/S			
AGUACATE	2	piezas	€/pieza		ROMERO	C/S			
CHALOTA	0,075	kg	€/kg						
CAMEMBERT	0,4	kg	€/kg						
HUEVO	1	piezas	€/pieza						
ALMENDRA LAMINADA	0,05	kg	€/kg		SUMA ANTERIOR	--/--	--/--	--/--	
SAL	C/S				TOTAL	--/--	--/--	--/--	€
SUMA Y SIGUE (IMPORTE):					PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax):				

ELABORACIÓN:

1.- Preelaborar el lomo bajo y cortar en tacos como para tataki. Sazonar y envasar al vacío con algo de aceite de oliva. Cocinar en Roner u horno vapor a 45 °C durante 15´- 20´ dependiendo del grosor. Reservar.

2.- Rehogar la chalota en 100 gramos de mantequilla hasta que esté blanda, añadir el aguacate cortado en dados y rehogar ligeramente. Incorporar la nata y dar un hervor. Sazonar y turbinar hasta obtener una crema homogénea.

3.- Cortar el Camembert en porciones triangulares (o comprar precortado), pasar por fécula de maíz, huevo (o clara solamente) y almendra laminada. Freír. Nota: si el "empanado" de almendra se abriera, haremos un doble empanado, primero con harina de almendra y posteriormente con la almendra laminada.

4.- Terminar la cocción de la carne: primero sellar la superficie con aceite de oliva a fuego fuerte, añadir mantequilla, las hierbas y cocinar regando con ella hasta el punto deseado.

PRESENTACIÓN/ACABADO:

Disponer una lágrima o similar de la crema de aguacate y sobre ella el taco de Avileña trinchado y encabalgado. Acompañar con el Camembert y decorar con una rama de romero/tomillo.

ALÉRGENOS:

Lácteos, huevo.