

## FICHA TÉCNICA

ELABORACIÓN: GALLO CON SALSA DE MANGO Y MILHOJAS DE PATATA					CURSO: CSD2				
SERVICIO:					Nº PAX: 8				
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE
Gallo San Pedro	3	Kg	44	132					
Mango	0.6	Kg	3.36	2.01					
Espárragos verdes	0.6	Kg	9.34	5.60					
Azúcar	0.06	Kg	1.4	0.08					
Vinagre Manzana	0.6	L	2.74	1.65					
Mantequilla	0.03	Kg	8.6	2.26					
Sal y pimienta	c/s			0.1					
Patatas	0.1	Kg	0.69	0.69	<b>SUMA ANTERIOR</b>	--/--	--/--	--/--	
Nata	0.1	L	1.45	0.14	<b>TOTAL</b>	--/--	--/--	--/--	<b>144.53 €</b>
<b>SUMA Y SIGUE (IMPORTE):</b>					<b>PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax): 18.07</b>				

### ELABORACIÓN:

#### 1. Espárragos verdes.

Cortar las puntas, lavar y envasar al vacío con una nuez de mantequilla.

Cocer a 85°C durante 25 minutos. Poner en agua fría para cortar cocción.

Sacar de la bolsa y secar. Dorar en plancha antes de servir.

#### 2. SALSA.

Poner en un cazo el azúcar, a fuego bajo, y un poco de agua. Dejar que se haga un caramelo claro. Añadir el vinagre de manzana.

Remover hasta que se integre bien.

Triturar el mango y añadir este puré a la mezcla anterior.

Calentar a fuego medio hasta obtener la textura deseada.

#### 3. GALLO DE SAN PEDRO.

Sacar los lomos al gallo. Introducirlos en salmuera del 10%, durante 15 minutos en cámara.

Sacar los filetes y envasar al vacío. Cocer durante 3 minutos a 55°C en Roner. Terminar en plancha antes de servir, durante 15 segundos por cada lado.

#### 4. Milhojas de patata.

Cortar la patata con la mandolina muy fina. Formar el milhojas en un recipiente alargado y forrado de papel vegetal. Alternar capa de patata con capa de nata y mango.

**PRESENTACIÓN/ACABADO:**

Poner una fina capa de salsa en el plato. Disponer encima el lomo de gallo, a un lado el milhojas de patata. Encima los dos espárragos.

**ALÉRGENOS:**

Sulfitos, leche.