

## FICHA TÉCNICA

ELABORACIÓN: CRUJIENTE DE RABO DE TORO CON ESPUMA DE PATATA TRUFADA					CURSO: CSD2				
SERVICIO: DEGUSTACIÓN					Nº PAX: 8				
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE
Rabo de toro	1.5	Kg	9.20	13.80€	Leche	0.125	L	0.91	0.12
Cebolla	0.4	Kg	1.43	0.57	Nata	0.125	L	2.90	0.36
Zanahoria	0.5	Kg	0.86	0.44	Mantequilla	0.125	Kg	8.60	1.08
Pimiento verde	0.3	Kg	2.78	0.83	Trufa	0.015	Kg	760	11.40
Pimiento rojo	0.3	Kg	2.19	0.66	Vino tinto	0.1	L	1.32	0.13
Tomates	0.6	Kg	2.09	1.25	Agar Agar	0.001	Kg	51.80	0.05
Calabacín	0.3	Kg	1.68	0.51	Pasta brick	0.250	Kg	7.96	1.99
Laurel, Harina, sal, pimienta	c/s			0.10	<b>SUMA ANTERIOR</b>	--/--	--/--	--/--	
<b>Patata</b>	0.250	Kg	0.69	0.18	<b>TOTAL</b>	--/--	--/--	--/--	<b>33.47 €</b>
<b>SUMA Y SIGUE (IMPORTE):</b>					<b>PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax): 4.18€</b>				

### ELABORACIÓN:

#### 1. Guiso.

Cortar el rabo de toro por las uniones y salpimentar.

Enharinar y dorar seguidamente en un recipiente amplio.

Cortar la verdura en Mirepoix, y añadir al rabo de toro. Pochar ligeramente.

Añadir el vino tinto, dejar reducir un poco y añadir agua hasta cubrir.

Poner en la crockpot para que se cocine lento hasta el día siguiente.

Retitar el rabo de toro y triturar el resto de ingredientes. Pasar por el chino.

Reservar la salsa.

#### 2. Espuma de patata.

Pelar la patata y cascarla. Ponerla en un cazo con la leche, nata, sal y pimienta.

Hervir todo junto unos 20 minutos.

Cuando esté, añadir la mantequilla y la trufa (15g). Triturar todo junto hasta obtener un puré fino.

Colar.

Poner en sifón, con dos cargas y dejar reposar.

#### 3. Gelatina de vino tinto.

Hervir el vino e incorporar el agar agar sin dejar de remover.

Colocar en una bandeja que de altura, para que cuando haya cuajado nos puedan salir dados de 1cmx1cm.

#### **4. Coulis de Zanahoria.**

Cocer las zanahorias en agua o caldo de verduras (poca cantidad de líquido). Cuando esté cocida la zanahoria, añadir un poco de mantequilla y triturar todo junto.

Colar y pasar a un biberón.

#### **5. Crujiente de rabo de toro.**

Cuando esté templado el rabo de toro, deshuesar.

Unir la carne de rabo de toro en una cazuela con un poco de salsa. Hacer un rulo y dejar enfriar en cámara.

Cortar a medida y enrollar con masa brick.

Hornear a 200°C durante 6 minutos.

#### **PRESENTACIÓN/ACABADO:**

Decorar el plato con unos círculos grandes alrededor del plato de coulis de zanahoria.

Colocar unos dados de gelatina de vino encima de estos círculos.

En el centro, colocar el crujiente de rabo de toro partido en dos.

En un lado del crujiente poner la espuma de patata trufada.

#### **ALÉRGENOS:**

**Gluten, Sulfitos, leche y huevo.**