



ALBÓNDIGA DE MORUCHA AHUMADA CON SALTEADO DE CHOCOS, ZANAHORIA Y CRISTAL DE PATATA

100 r.

INGREDIENTES	
Picada de ternera MORUCHA	5 kg.
Cebolla	1 kg
Ajo	1 cabeza
Huevo	12 un.
Harina	c/s
Glace de carne	3 L.

INGREDIENTES	
Altramuces encurtidos (chocos)	2 Kg.
Cebolleta	4 manojos
Zanahoria Baby	100 un.
Patata	2 kg.
Aceite de oliva	4 L.

ELABORACIÓN:

Picar la carne, sazonar.

Amasar la carne con el huevo y el ajo y cebolla pochado.

Formar albóndigas de un peso aproximado de 20-25 grs.

Enharinar y sellar a fuego fuerte. Reservamos.

Colocamos las albóndigas sin amontonar en un recipiente amplio junto con la glace de carne.

Cocer 10 - 15 minutos a fuego lento.

Ahumamos durante 25 minutos.

Envasar y reservar hasta el servicio

Salteado de chocos.

Picamos la cebolleta en brunoise fina

Pelamos los altramuces

Salteamos la cebolleta junto a los altramuces, sazonar y reservar.

Cristal de patata.

Cortar finas láminas de patata extenderlas en un silpat

Cocer al vapor 5 minutos

Posteriormente deshidratar a 70°C.

Sobre cucharita individual colocamos la albóndiga con su salsa, la zanahoria baby vapor y coronamos con el cristal de patata.

ALÉRGENOS:

APIO	GLUTEN	CRUSTÁCEO	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	LÁCTEOS
X	X		X		X	
MOLUSCOS	MOSTAZA	F. SECOS	CACAHUETE	SÉSAMO	SOJA	SULFITOS
						X



FOTO:

