

CAZUELITAS

INGREDIENTES

ACEITE DE GIRASOL
ACEITE DE OLIVA
AJOS
ALITAS DE POLLO
ALL I OLI

ALMENDRA MOLIDA
ANGUILA

BACALAO SALADO
BECHAMEL
CARACOLES
CARNE PICADA DE CERDO
CARNE PICADA DE TERNERA
CAYENAS
GAMBONES
GLUTAMATO SODICO DEL BUENO
HARINA
HUEVOS
LECHE
MAHONESA
PAN RALLADO
PATATAS PELADAS (CACHELOS)
PEREJIL FRESCO O CONGELADO

PIMENTON DE LA VERA
PULPO
RAPE
SALSA BBQ BUENA CALIDAD
SALSA KIMCHI BUENA CALIDAD
TOMATE FRITO
VIRUTAS DE JAMON

	ALL I PEBRE	SUC DE RAPE	ALBONDIGAS	CROQUETAS DE JAMON	CROQUETAS DE BACALAO	CARACOLES	PULPO A FEIRA	GAMBAS AL AJILLO	BRAVAS	ALITAS DE POLLO
PESO GR.	200	200	300	300	200	300	200	100	320	360
INGREDIENTES	2,20 €	2,20 €	1,80 €	1,30 €	2,25 €	2,10 €	2,40 €	2,50 €	1,30 €	1,51 €
CONDIMENTOS Y ACEITES Y PAN	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €	0,40 €
COSTE TOTAL	2,60 €	2,60 €	2,20 €	1,70 €	2,65 €	2,50 €	2,80 €	2,90 €	1,70 €	1,91 €
PVP	7,00 €	7,00 €	6,00 €	5,00 €	7,00 €	7,00 €	8,00 €	8,00 €	5,00 €	5,00 €

PRECIO KG

ANGUILA	18,00 €	100								
RAPE	18,00 €		100							
CARNE PICADA	8,00 €			200						
JAMON	4,00 €				100					
CARACOLES	8,00 €					250				
PULPO	20,00 €						100			
GAMBON PELAI	25,00 €							100		
PATATA CONFIT	4,00 €	100	100		100	50	100		300	
BECHAMEL	5,00 €				100	50				
TOMATE	2,00 €			100		50				
ALITAS DE POLLO	4,20 €									360
ALL I OLI	5,00 €								20	
BACALAO DESA	18,00 €				100					

PREPARADOS

CONFITADO (AJOS CONFITADOS Y PATATAS CONFITADAS) EN ACEITE DE OLIVA
CALDO DE SUQUET (ACEITE CONFITADO + PIMENTON + AJOS CONFITADOS)
SOUSVIDE DE ANGUILA (SALPIMENTAR LA ANGUILA, METER EN BOLSA CON UN POCO DE CALDO DE SUQUET), 59 GRADOS, 10 MINUTOS
SOUSVIDE DE RAPE (SALPIMENTAR EL RAPE, BOLSA DE VACIO CON UN POCO DE CALDO DE SUQUET), 60 GRADOS ,12 MINUTOS
MEZCLA DE CARNES: (500gr CERDO GRASO, 500gr VACUNO) + 1 CUCHARADA DE SAL + 2 CUCHARADAS SOPERAS DE PEREJIL TRITURADO + 4 AJOS CONFITADOS, MEDIA CEBOLLA MEDIANA TRITURADA + UNA CUCHARADA DE PIMIENTA BLANCA,
LAS ALBONDIGAS: 4 KG MEZCLA DE CARNES + 3 HUEVOS + 3 CUCHARAS DE HARINA + 2 CUCHARADAS DE LECHE
SALSA JOSE DE TOMATE: TOMATE FRITO IDA 1 LITRO + 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE AJOS + 4 AJOS CONFITADOS + DOS CUCHARADAS DE ALMENDRA MOLIDA + 1/2 CUCHARADA DE SAL + 1/2 PIMIENTA NEGRA + HOJAS ALBAHACA FRESCA + 2 CUCHARADAS DE CALDO DE POLLO
SOUS VIDE DE CARACOLES: ENVASAR CARACOLES CON SALSA DE PIQUILLO. 60 GRADOS, 8 MINUTOS.
SOUSVIDE DE PULPO: ENVASAR PULPO CON AGUA DE SAL. 77 GRADOS, 5 HORAS
SOUSVIDE ALITAS DE POLLO: SALPIMENTAR Y ENVASAR CON UN POCO DE ACEITE DE AJO Y LIMON. 70 GRADOS, 7 HORAS