

# Recetas 2024

## Parrilla



<b>Receta: Salsa de Ajo Hierbas 3500 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Perejil	430 gramos		Cortar el perejil y los chives en chiffonade, hacer el chile dulce en morron, cortar, lavar, revolver con el resto de ingredientes.
Aceite Extra virgen	1800 ml		
Ajo pelado	400 gramos		
pimienta negra en grano	10 gramos		
Sal kosher	10 gramos		
Chile Dulce	4 und		
Chives (cibullete)	4 rollos		

<b>Receta: Cebollas crujientes 270 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Cebolla blanca	270 gramos	1 mediana	Cortar la cebolla en julianas finas agregarles harina, sal y freirlas.
Sal kosher	3 gramos		
Harina refinado nacarina	130 gramos		

<b>Receta: Queso 250 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Queso Crema Americano	300 gramos		Revolver los ingredientes.
Salsa de Tartufo nero	40 gramos		

<b>Receta: Carbon de Yuca 1800 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Yuca	4400g/2000g		Poner a cocinar la yuca con todos los ingredientes hasta que este completamente suave.
sal kosher	15 gramos		
Tinta de sepia	60 gramos	2 cda	
Agua	2 lt		

<b>Receta: Yuca Blackned 1800 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Yuca	4400g/2000g		Pelar la yuca, quitarle el corazon y poner a cocinar
sal kosher	15 gramos		
Agua	2 lt		

<b>Receta: Camaron Pinky 3500 g(35 und de 100 g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Camaron pinky	2.5 kg		Una vez descongelados los camarones pasar por harina, luego huevo y por ultimo panko. Poner a congelar y porcionar en porciones de 100 g.
harina	900 g		
Huevos	1500 g	15 und	
pan crocante para rolls	700 g		

<b>Receta: Alioli picante 1850 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Huevo	100 gramos	2 und	Poner todos los ingredientes en el procesador menos el aceite una vez unificado incorporar el aceite en un hilo fino hasta tener una textura homogenea y compacta.
Yema de huevo	60 gramos	2 und	
limon	3 und	30 ml	
pasta chile- chile ajo	180 gramos		
Sriracha	160 gramos		
Mostaza Dijon	30 gramos		
Aceite RBD	1200 ml		

<b>Receta: Pulpo 10500 g(53 de 200 g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Pulpo	25 kgramos		Poner los ingredientes en bandejas de forma equitativa y cocinar en el item de pulpo, del rational
Zanahoria	1000 gramos		
Papa corriente	1300 gramos		
Ajo pelado	100 gramos		
Laurel	10 gramos		
Apio	300 gramos		
Puerro	2 unidades		

<b>Receta: Tortas Furca, Nunc y Minis 9160 g (16 de 300g o 74 de 66g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Carne molida brisket	8500 gramos		Incorporar todos los ingredientes. Formar las tortas.
sal fina	100 gramos		
lea & perris	200 gramos		
Horseradish	360 gramos		
Observaciones: la cantidad y porciones y gramaje varia según el tipo. Furca o Nunc 300 g, mini hamburguesas 66 g.			

<b>Receta: Chile y Ajo Furca</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Ajo Fermentado	250gr		En la licuadora se Agrega: el Ajo fermentado, la Sriracha y el Vinagre, se licua y se almacena en un topper.
Sriracha	160ml		
Vinagre de Manzana	160ml		

<b>Receta: Alioli de Chile y Ajo</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Chile y Ajo Furca	350ml		
Jugo de Limon	25ml		
Mostaza Dijon	30gr		
Yemas	2uni		
Huevos	2uni		
Sriracha	180ml		
Aceite RBD	1L		