

Recetas 2024

Platos Principales



Receta: Pollo al limón		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Pollo Deshuesado	280 gramos	
Limon	3 unidades	
Salsa Aji	10 gramos	
Culantro	8 gramos	
Almendras	25 gramos	
Cebolla Blanca	25 gramos	
Sal	5 gramos	
Aceite	10 ml	
Ajo	6 gramos	
Vino Blanco	10 ml	
Mantequilla	20 gramos	
Fondo	50 ml	
Crema Dulce	100 gramos	
Queso Pecorino	20 gramos	

Receta: Pulpo Salteado		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Pulpo	200 gramos	
Chorizo	100 gramos	
Papa Semilla	100 gramos	
Pimenton Ahumado	3 gramos	
Jugo de limón	1,5 onzas	
Cebolla Brunoise	40 gramos	
Ajo Procesado	10 gramos	
Queso Crotín	40 gramos	
Perejil	5 gramos	

Receta: Lomito Camaron		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Lomito	150 gramos	
Camaron pinky	100 gramos	
Mantequilla	20 gramos	
Perejil	1 gramo	
Chives	1 gramo	
Vino blanco	5 ml	

Receta: Salmon Camaron		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Salmon	150 gramos	
camaron pinky	100 gramos	
mantequilla	20 gramos	
perejil	1 gramo	
chives	1 gramo	
vino blanco	5 ml	

Receta: Pato Confitado		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Croqueta de camote	1 unidad	
pato confitado	120 gramos	
mantequilla	20 gramos	
jugo de naranja	30 ml	
triple sec	30 ml	
tocineta	30 gramos	
azucar con canela	3 gramos	

Receta: Arroz Negro		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Riso Negro	180 gramos	
Brunoise Morron	20 gramos	
Chorizo	80 gramos	
Alioli limon	10 gramos	
Manchego Rallado y lazcas	60 gramos	
Fondo Negro	50 gramos	
Mantequilla	10 gramos	

Receta: Selección de panes frescos: 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Pan de tomate y ajo	1 porcion	
Pan de queso	2 porcion	
Pan de focaccia	1 porcion	
Queso Labneh	1 porcion	
Romesco	1 porcion	
Mantequilla hierbas	1 porcion	

Receta: Foie Gras Roulade 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Reduccion de oporto	25 gramos	Cortar dos rodajas de Foie Gras, hacer un enrejado de oporto a un extremo del plato y poner un quenelle de Duxelle sobre el oporto. Poner 12 crostinis al otro extremo y en el centro las dos rodajas de Foie Gras.
Duxelle	30 gramos	
Crostinis	40 gramos	
Foie preparado	50 gramos	
Microgreens	1/2 porcion	

Receta: Chorizo Asado		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Salchicha picante	100 gramos	
micros girasol	100 gramos	
vinagreta de morron	50 gramos	
queso crottin	30 gramos	
huevo frito	1 unidad	

Receta: Camarones Tempura 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Camaron pinky empanizado	130 gramos	Freir los camarones, calentar el alioli y revolver, montar en el plato con 3 gajos de naraja y cebollino parrillado.
Cebollino	30 gramos	
Gajos de naranja	1/2 unidad	
Alioli picante	50 gramos	

Receta: Mini Hamburguesas 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Tortas de carne	180 gramos	Parrillar las tortas, poner el queso y derretir, poner el kimchi y montar en el pan previamente calentado y aderezado con alioli y mostaza.
Pan de cebollino	3 unidades	
Mostaza dijon granula	15 gramos	
Alioli de rabano	15 gramos	
Kimchy	60 gramos	
Queso Edam	80 gramos	

Receta: Raclete 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Esparragos	2 unidades	Para montar el raclette, se cortan las papas a la mitad al igual que los zuccinis, se monta con los esparragos pochados y los proteina a escoger, calentar en el horno por 5 min y se le pone el queso para que derrita.
papa semilla	50 gramos	
Echalots	30 gramos	
Baby Zucchini	40 gramos	
Pepinillos	40 gramos	
pimiento morron	0.4 unidades	
picanha ahumada	50 gramos	
Queso Raclette	80 gramos	
Observaciones: los raclette tienen diferentes proteínas y gramajes y son las siguientes: Picanha Ahumada: 60 g, Camaron Pinky:100g, Lomito: 100g, Chorizo:110g, Morcilla:		

Receta: Carpaccio de Res		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Lomo ancho rebanado Semicurado	100 gramos	Se descongela el carpaccio en un plato canoa, adicionamos sal gruesa, besos de remoulade, frijoles verdes, huevos de codorniz, jugo de limon y por ultimo las rodajas de queso terraba y los microgreens.
Queso caprice	20 gramos	
aceite oliva extra virgen	15 ml	
flor de guanacaste	2 gramos	
Huevos codorniz	2 unidades	
edamame	7 gramos	
Remoulade de miso	60 ml	
Limón	30 gramos	

Receta: Carpaccio de Salmon		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Salmon en lonja	100 gramos	Descongelamos el carpaccio, se adiciona la sal gruesa la cebolla, el aderezo, las alcaparras, por ultimo ponemos el jugo de limon y el crottin frito.
Cebolla morada	15 gramos	
Limon	30 ml	
Aderezo yogurt eneldo	15 gramos	
Bolas de queso	45 gramos	
Alcaparras	5 unidades	

Receta: Carpaccio de Pulpo		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Pulpo porcionado	100 gramos	Descongelamos el carpaccio, se adiciona la sal gruesa la cebolla, el aderezo, las alcaparras, por ultimo ponemos el jugo de limon y el crottin frito.
Cebolla morada	15 gramos	
Limon	30 ml	
Aderezo yogurty aguacate	15 gramos	
Aceitunas maceradas	20 gramos	
Alcaparras	5 unidades	

Receta: Crudo de Corvina		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Corvina reina	100 gramos	Descongelamos el carpaccio, ponemos a freir la yuca, mientras tanto adicionar al carpaccio la ralladura de limon, el jugo, la naranja al vivo, y la emulsion de wasabi; sacamos la yuca y la pasamos por el polvo de berenjea y la ponemos al carpaccio con las alcaparras.
Limon	2,5 unidades	
Naranja importada	1/2 unidad	
Alcaparra fritas	3 gramos	
Carbon de yuca	1 porcion	
Emulsion de Wasabi	12 gramos	

Receta: Tartar Chateaubriand		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Midwest tenderloin	80 gramos	Cortar el lomito en cuadros pequeños y sin grasa; adicionamos los demas ingredientes. En un plato canoa montamos el tartar decoramos con dos huevos de codorniz y sumac. A un lado del plato poner 12 crostinis.
Mostaza dijo granulada	15 gramos	
Chile dulce	1/4 unidades	
Chives	1/4 rollo	
Aceite de oliva extra virgen lata amarilla	15 gramos	
Huevo de codorniz	2 unidades	
Crostinis	40 gramos	

Receta: Pulpo Marinado		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Pulpo	120 gramos	
Salsa de aji	40 gramos	
Cebolla morada	50 gramos	
Aceite de oliva extra virgen lata amarilla	25 ml	
Limon	1 unidad	
Aguacate hass	60 gramos	
Yogourt natural 500 g	20 gramos	
Brotos de culantro	3 gramos	

Receta: Trucha Marinada		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Trucha porcionada	80 gramos	
Aceite de oliva extra virgen lata amarilla	75 ml	
Limón	40 ml	
Pimienta rosa	1/2 unidades	
Sal kosher	2 gramos	
Microgreens de albahaca thai	1 porcion	
Cebolla morada	45 gramos	
Mora	15 gramos	
Aguacate	50 gramos	

Receta: Ensalada Furca		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Cous cous (produccion)	150 gramos	Revolver todos los ingredientes menos los huevos, rectificar la sal, montar en el plato y decorar con los huevos partidos a la mitad los microgreen de albahaca y sumac.
Tomate Cherry	100 gramos	
Cebolla Morada Juliana	75 gramos	
Esparragos	2 unidades	
Frijoles blancos	30 gramos	
Aguacate hass	60 gramos	
Limon	40 gramos	
Pepinillo lactofermentado		
Aceite de oliva extra virgen lata amarilla	30 mL	
Sal kosher	2 gramos	
Huevos de Codorniz	2 unidades	

Receta: Ensalada de Kale y Quinoa Negra		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Quinoa	50 gramos	En un molde circular montar la quinoa, mezclar el resto de ingredientes menos el queso y la reduccion de citricos, montar la mezcla del kale, y decorar con la reduccion de citricos y el queso feta.
Edamame	10 gramos	
Cebolla Morada Juliana	10 gramos	
Chives	2 gramos	
Ajo pelado	16 gramos	
Reduccion de Citricos	30 gramos	
Kale	40 gramos	
Aceite Extra virgen lata amarilla	37 gramos	
Limon	3 gramos	
Queso Feta	30 gramos	

Receta: Ensalada de Pimientos y Queso de Cabra		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Kale	16 gramos	Calentar el morron, el portobello un poco de aderezo, revolver conla mezlca de lechugas, montar en el plato ponerle las nuecesy el queso crostin.
Arugula	35 gramos	
Chile dulce	1 unidad	
Hongo portobello	70 gramos	
Aderezo de Soya y Ajo	50 gramos	
Queso crostin	50 gramos	
Aceite oliva Extra virgen lata amarilla	30 ml	
Nueces Tostadas	30 gramos	

Receta: Ensalada Verde papaya		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Papaya Verde	60 gramos	Hacer lazcas de papaya y pepino con el pelador, agregar el resto menos el queso, montar, agregar lazcas de queso terraba y sumac.
Pepino baby	20 gramos	
Aceituna Kalamatas Maceradas	50 gramos	
Aguacate hass	60 gramos	
Acedrilla	32 gramos	
Limon	40 gramos	
Perejil	10 gramos	
Aceite oliva EV	30 mL	
Sal kosher	2 gramos	
Queso feta	22 gramos	

Receta: Brotes de Girasol		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Microgreens de girasol	150 gramos	
Salsa de tartufo nero	15 gramos	
Vinagreta de naranja	10 gramos	
Queso Crottin	35 gramos	

Receta: Ensalada de Arugula		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Arugula	60gramos	Lavar la arugula, en un plato gota poner la arugula, el queso y la vinigreta.
Queso Pecorino	30 gramos	
Aderezo de narnja y oregano	30 gramos	

Receta: Ensalada de Almuerzo		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Lechugas Mixtas	56 gramos	Lavar la arugula, en un plato gota poner la arugula, el queso y la vinigreta.
Tomate cherry	30 gramos	
Pepino baby	30 gramos	
Vinagreta de naranja		

Receta: Salsa de ayote rostizado		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Cebolla blanca	50 gramos	Saltear la cebolla con el hongo, agregar el resto de ingredientes menos el queso, decorar con microgreen de albahaca.
Hongo portobello	80 gramos	
Ayote cuadro (receta)	60 gramos	
Salsa ayote receta	120 gramos	
Queso pecorino	25 gramos	
Salvia	1 cucharada	
Sal kosher	2 gramos	
Aceite rbd	15 ml	
Crema dulce tetra brik	30 ml	
Observaciones: El plato varia depende de su presentacion; pasta:110 g, Risotto: 110 g y gnochi 110 g		

Receta: Base de chorizo y puerro		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
salchicha italiana picante	100 gramos	Sellar el chorizo, una vez sellado echar el puerro, saltear, incorporar el resto de ingredientes menos el queso. Decorar con microgreens de albahaca.
Puerro	1 unidad	
Base de tomate cherry (base)	200 gramos	
Crema dulce tetra brik	30 ml	
Albahaca	3 hojas	
Queso pecorino	25 gramos	
Sal kosher	2 gramos	
Observaciones: El plato varia depende de su presentacion; pasta:110 g, Risotto: 110 g y gnocchi 110 g		

Receta: Mariscos base		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Camarones u12	150 gramos	Sellar los mariscos, poner ajo y vino blanco, agregar el resto de ingredientes menos el queso pecorino, decorar con microgreens de albahaca.
Salmon	70 gramos	
Mejillon	40 gramos	
Base de tomate cherry (receta)	200 gramos	
Eneldo picado	10 gramos	
Alcaparras	5 unidades	
Aceite RBD	15 ml	
Peter vela chardonnay	15 ml	
Queso pecorino	25 gramos	

Receta: Tomate cherry		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Tomate cherry	100 gramos	Se corta el chorizo cesgado y se sella, agregar puerro cortado cesgado, saltear; poner la base de tomate y la crema dulce, cremar.
Tocineta	30 gramos	
Portobello lazcas	50 gramos	
Cebolla blanca brunoise	30 gramos	
Peter vela chardonnay	30 gramos	
Salsa de tartufo nero	20 gramos	
Mantequilla	50 gramos	
Observaciones: El plato varia depende de su presentacion; pasta:110 g, Risotto: 110 g y gnocchi 110 g		

Receta: Chatoubriand		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Tenderloin midwest angus lomito	250 gramos	
Sal gruesa	25 gramos	
Pimienta negra en grano	5 gramos	

Receta: Chatoubriand de almuerzo		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Tenderloin midwest angus lomito	150 gramos	
Sal gruesa	15 gramos	
Pimienta negra en grano	4 gramos	

Receta: Prime Rib		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Rib eye con hueso	700 gramos	
Sal gruesa	50 gramos	
Pimienta negra en granp	10 gramos	

Receta: New York		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Porterhouse	400 gramos	
Sal gruesa	40 gramos	
Pimienta negra en grano	5 gramos	

Receta: Falda		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Outside skirt	300 gramos	
Sal gruesa	30 gramos	
Pimienta negra en grano	5 gramos	

Receta: Falda de Almuerzo		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Outside skirt	150 gramos	
Sal gruesa	15 gramos	
Pimienta negra en grano	4 gramos	

Receta: Poterhouse		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Poterhouse	1000 gramos	
Sal gruesa	50 gramos	
Pimienta negra en grano	10 gramos	

Receta: T-Bone		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Poterhouse	500 gramos	
Sal gruesa	50 gramos	
Pimienta negra en grano	10 gramos	

Receta: Sirloin		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Strip loin	400 gramos	
Flor de Guanacaste	40 gramos	
Pimienta negra en grano	10 gramos	

Receta: Entrecot		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Rib eye lip on choice entrecot	400 gramos	
Flor de Guanacaste	40 gramos	
Pimienta negra en grano	10 gramos	

Receta: Picanha		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Coulotte	300 gramos	
Flor de Guanacaste	30 gramos	
Pimienta negra en grano	5 gramos	

Receta: Picanha de almuerzo		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Coulotte	200 gramos	
Flor de Guanacaste	20 gramos	
Pimienta negra en grano	5 gramos	

Receta: Pescado del dia		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Corvina	230 gramos	Hacerle incrustaciones al pescado por la parte de atras, sellarlo por el lado que se va a presentar una vez dorado ponerlo al revez y agregarle el vino, reducir, agregar fondo y mantequilla y cocinar a fuego bajo por 10 min.
Sal	2 gramos	
Mantequilla	60 gramos	
Peter vela chardonnay	30 gramos	
Fondo	100 ml	
Aceite rbd	10 gramos	
Base gremolata	30 gramos	

Receta: Salmon		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Salmon en lonja	250 gramos	Sellar el salmon por la parte que se va a presentar, darle el termino pedido por el cliente.
Aceite rbd	10 gramos	
Sal kosher	2 gramos	
Crema fraiche limon		

Receta: Camarones salteados		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Camarones u 12	250 gramos	Sellar los camarones por ambos lados, una vez sellado incorporarles el ajo, el vino y la mantequilla.
Peter vela chardonnay	30 gramos	
Ajo pelado	15 gramos	
Mantequilla sin sal	40 gramos	
Observaciones: las mantequillas varian puede ser hierbas o pimienta cayena.		

Receta: Scallops Trufados		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Scallops	250 gramos	Sellar los scallops por ambos lados, en una olla aparte calentar la compota con la salsa trufado. En un plato base poner una cama de compota y los scallops sellado y decorar cebolla crujiente.
Compota de Puerro (receta)	60 gramos	
Salsa de Tartufo nero	15 gramos	
Cebolla crujiente(receta)	40 gramos	
Chives	2 gramos	

Receta: Pulpo Cajun		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Pulpo	200 gramos	Parillar el pulpo, poner la yuca a freir y cubrirla con cajun, en un plato canoa poner dos gotas de alioli de rabano, el pulpo en el centro y la yuca sobre, agregarle jugo de limon y los microgreens de culantro.
Paprika(pimenton ahumado)	5 gramos	
Chimichurri(receta)	15 gramos	
Carbon de Yuca	100 gramos	
Aceite de Oliva	50 gramos	
Limón	3 und	

Receta: Conejo		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Conejo	700 gramos	Poner en el sous vide el conejo previamente confitado con hierbas y empacado al vacio a calentar, mientras hacer la salsa, salteando el hongo, la cebolla y el tomate, agregar el resto de ingredientes, rectificar la sal y reducir, agregar el conejo y revolver con cuidado.
Cebolla blanca	70 gramos	
Hongo Portobello	80 gramos	
Tomate Cherry	50 gramos	
S. demiglase	30 gramos	
Crema dulce tetra brik	100 ml	
Salvia	3 hojas	

Receta: Pato		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Magre de pato	300 gramos	Sellar el magre con sal y pimienta hasta que la piel quede crocante, poner a calentar el muslo previamente confitado y sellar, en un sarten echar vino tinto, demiglase y mantequilla y emulsionar.
Muslo confitado	300 gramos	
Salsa Demiglase	60 gramos	
Peter vela chardonnay	30 gramos	
Mantequilla sin sal	40 gramos	
Cebolla blanca confitada	5 gramos	
Pimienta negra en grano	2 gramos	

Receta: Short Rib		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Short Rib	500 gramos	
Salsa de naranja y café	50 gramos	
Mantequilla sin sal	30 gramos	

Receta: Vegetales a la parrilla 1 Porción		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Mini zanahoria	30 gramos	Pochar los vegetales, saltearlos hasta que esten dorados.
Mini zucchini	30 gramos	
Mini Vainica	30 gramos	
Escalopin amarillo	40 gramos	
Champiñon	25 gramos	
Aceite RBD	15 ml	

Receta: Esparragos 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Esparragos	90 gramos	Pochar los esparragos y ponerlos en agua de hielo. Reservar. Calentar cuando van a salir y ponerles chimichurri.
Sal kosher	2 gramos	
Salsa de ajo	1 porcion	

Receta: Espinaca Salteada 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Espinaca	90 gramos	Saltear la espinaca con el ajo y agregar el vino y la salsa.
Ajo pelado	15 gramos	
Sal kosher	2 gramos	
Peter Vela Chardonnay	10 ml	
Aceite RBD	15 ml	
Salsa de espinca	50 ml	

Receta: Pimientos a la parrilla 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Chile Dulce	2 und	Parrillar los chile dulce, peranos, una vez que esten listos marcar en la parrilla cuando pidan una orden y agregarles chimichurri.
Salsa de ajo	30 g	

Receta: Tomate a la parrilla 1 porción		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Tomate primera	125 gramos	Parrillar medio tomate, partirlo en cuatro y agregarle chimicurri
Salsa de ajo	30 gramos	

Receta: Berenjena Asada 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Berenjena limpia	1 unidad	
Queso cajun	30 gramos	
Salsa de ajo	30 gramos	

Receta: Carbon de Yuca 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Carbon de yuca	150 gramos	
Cajun	4 gramos	

Receta: Yuca blackned 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Yuca blanca	150 gramos	
Cajun	4 gramos	

Receta: Hongo relleno 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Hongo portobello	80 gramos	Limpiar los hongos y ponerlos a con sal boca abajo, rellenarlo con el relleno de hongos y reservar.
Relleno de hongos (receta)	75 gramos	

Receta: Papa frita 1 porción		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Papa fritas francesa	150 gramos	Freir las papas a la mitad. Salarlas.

Receta: Papa frita trufada 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Papa fritas francesa	150 gramos	Freir las papas a la mitad. Salarlas.
Salsa de tartufo nero	30 gramos	
Queso pecorino	30 gramos	
Aceite oliva	15 ml	

Receta: Pure de Papa		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Pure de Papa	150 gramos	Calentar el pure, servir en un ramikin. Observaciones: el pure de papa con gorgonzola lleva 30 g de queso azul; el de pesto, 30 grs de pesto de albahaca y 10 de gastrique morado y el de trufa 15 grs de salsa de tartufo nero

Receta: Pure de camote		
Ingrediente	Cantidad	Elaboración
Pure de Camote	150 gramos	Calentar el pure, servir en un ramikin, agregarle azucar con canela sobre.
Azucar con canela	4 gramos	

Receta: Papa horneada con mantequilla de foie 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Papa semilla	200 gramos	En una placa honda poner la mantequilla de foie y las papas a la mitad, hornear. Cuando esten listas ponerles sal y una rodaja mas de mantequilla.
Sal kosher	2 gramos	
Mantequilla de Foie	30 gramos	

Receta: Hamburguesa Furca 1 porcion		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Torta Furca	300 gramos	Parrillar la torta, montar con la cebolla caramelizada, los hongos y el queso meter al horno a gratinar, montar en el pan previamente calentado y el huevo frito.
Tomate-cebolla (receta)	30 gramos	
Cebolla caramelizada-hongo (receta)	1 porcion	
Huevo	1 unidad	
Queso edam	80 gramos	
Alioli Rabano	50 gramos	
Pan de Hamburguesa	1 porcion	
Pepinillo	30 gramos	

Receta: Costilla de Cerdo y picanha ahumada		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Pan muffin	1 porcion	
Costilla de Cerdo	100 gramos	
Picanha Ahumada	30 gramos	
Queso Edam	60 gramos	
Kimchi	40 gramos	
Alioli de rabano	20 gramos	

Receta: Roasted Prime		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Pan muffin	1 porcion	
Roasted prime rib	180 gramos	
Cebolla blanca juliana	30 gramos	
Hongo portobello lazcas	60 gramos	
Vino tinto	20 ml	
Salsa demiglase	20 gramos	
Crema dulce	30 ml	

Receta: Pure de Berenjena Rostizada - 520g		
Ingrediente	Cantidad	Elaboracion
Berenjena	350 gramos	Berenjenas parrilladas y sin piel, en una olla sofreimos la cebolla, ajo y la berenjena, agregamos el vino blanco dejamos reducir e incorporamos el resto de ingredientes. Revolvemos hasta que este todo incorporado y luego llevamos a termomix a veloc 5 por 20seg
Crema Dulce	200 gramos	
Parmesano	20 gramos	
Sal	5 gramos	
Cebolla	5 gramos	
Ajo	5 gramos	
Vino Tinto	20 gramos	
Vino Tinto	5 gramos	