



COCINA INNOVADORA 2022

INGREDIENTES

- Atún (Plato o descargado 400 gr)
- Calabacín 2 piezas
- Velo ibérico
- Velo de Jamón del Mar
- Ortiguillas 2 unidades
- Nueces Al gusto
- Queso rallado al gusto
- Ogonori rojo
- Mini brotes
- 12 bastones de Mojama
- Vinagreta

EL SOPA

Milhoja almadrabra campera

Cocinero: Miguel Galindo Brenes

ASÍ SE HACE

1. Cortar el Atún y el Calabacín en corte Sashimi.
2. Montar capas alternando Atún y Calabacín. Hasta seis capas de cada uno.
3. Seguidamente ponemos la capa del Ibérico y luego la del Jamón del Mar.
4. Seguimos con las Ortiguillas fritas, el Ogonori rojo, las Nueces, la Mojama, el Queso y los Brotes.
5. Finalizamos añadiendo la Vinagreta.