

ORIGEN

RICARD
CAMARENA

TIPO

CALDOS

TEMPORADA

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC



INGREDIENTES PARA 5 KG

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para 5 Kg de Caldo arroz margarita

- 500 gr Carne de ternera
troceada
- 500 gr Costilla de ternera
troceada
- 1,5 Kg Hueso de ternera
troceado
- 600 gr Cebolla (Juliana)
Bruto: 666,667 gr
- 350 gr Puerro (Limpio)
Bruto: 648,148 gr
rodajas
- 4 Uni Dientes de ajo (laminado)
Bruto: 5,714 Uni
- 100 gr Boletus deshidratados
- 6 Kg Caldo de pollo

1. Dorar los trozos de ternera y poner junto al resto de ingredientes en crudo en la olla exprés. Cocer a fuego medio 2h. Enfriar la olla, colar por superbag y texturizar a razón de: 1000gde caldo /75g aceite Oliva virgen extra /5g de xantana /6g emulsionante en pasta.