



Ensalada con camarones

- Sałatka z krewetkami

Normatyw surowcowy:

- 70g mieszanki sałaty rzymskiej, dębolistnej i rukoli
- 5 średniej wielkości krewetek
- 3 pomidorki koktajlowych
- 5g sera parmezan
- plaster szynki hiszpańskiej (jamon de iberico)
- 40ml oliwy z oliwek

Normatyw surowcowy na sos:

- łyżka soku z cytryny
- łyżka oliwy z oliwek
- pół łyżki musztardy
- 1 żółtko
- 2 ząbki czosnku
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Umyte krewetki gotować 2-3 minuty we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny. Po ugotowaniu i przestudzeniu usunąć głowę i obrać z pancerza. Sporządzić sos mieszając ze sobą oliwę, musztardę, żółtko, czosnek i sok z cytryny po czym doprawić solą i pieprzem. Podsmażyć pomidorki na głębokim tłuszczu do momentu pęknięcia skórki. Poczekać aż odcięgną z tłuszczu oraz ostygną a następnie obrać. Obrane pomidorki przekroić na pół, wysuszyć szynkę w piekarniku (ułożyć plastry na blaszce i wstawić do nagrzanego piekarnika na 180°C) do uzyskania chrupkiego chipsa. Ułożyć na talerz opłukaną i osuszoną mieszankę sałat, położyć na nią krewetki, posypać rozgniecionym parmezanem, na górę położyć wysuszony plaster szynki. Na bokach sałatki ułożyć 3 połówki pomidorków koktajlowych. Całość polać oliwą i sporządzonym sosem.



Restauracja La Mamunia
Mateusz Kąkol IIK



PINONONO

Normatyw surowcowy na ciasto:

- 3 żółtka jaj
- 5 białek jaj
- 80 gram skrobi
- 60 gram cukru
- 2 łyżki zimnego mleka
- 25 gram cynamonu w proszku

Normatyw surowcowy na syrop:

- starty cynamon
- laska wanilii
- 100g cukru
- 40ml rumu
- 1 litr wody

Normatyw surowcowy na krem I:

- ¼ litra mleka
- 40g mąki
- 200g cukru
- ½ łyżki startej skórki z cytryny
- 1 jajko

Normatyw surowcowy na krem II:

- ¼ litra śmietany 38%
- 250g puree z pomarańczy
- 200g cukru



Sposób przygotowania:

Przygotować biszkopt:

Ubić żółtka z mlekiem i cukrem po czym dodać mąkę i ubite na pianę białka. Wylać masę na blaszę pokrytą papierem do pieczenia i rozsmarować ją na cienką warstwę. Piec w temperaturze 170°C około 10-15 minut.

Przygotować pierwszy krem:

Wlać do garnka mleko, wsypać cukier i skórkę z cytryny. Wymieszać i doprowadzić do wrzenia po czym dodać mąkę i ubite jaja. Zdjąć z ognia.

Przygotować syrop:

Wsypać do garnka cukier, laskę wanilii i wlać do niego około 1 litra wody. Wymieszać całość i postawić garnek na ogniu. Gotować aż cały cukier się rozpuści. Zdjąć z ognia i dolać rum po czym wymieszać całość.

Przygotować drugi krem:

Ubić śmietanę po czym uzyskany krem połączyć z puree z pomarańczy i cukrem.

Wystygnięte ciasto wyjąć z blaszki. Nanieść na nie cienką warstwę pierwszego kremu i posypać całość cynamonem. Za pomocą papieru do pieczenia mocno zwinąć ciasto z kremem w rulon. Pociąć uzyskaną roladę na kawałki długości do 5 cm. Zamoczyć kawałki w ostygniętym syropie po czym przekładać pojedynczo na blaszkę układając je pionowo. Na górę każdego z kawałków nanieść za pomocą rękawa cukierniczego drugi krem. Całość posypać cynamonem.

Restauracja La Mamunia

Mateusz Kąkol IIK