



Mercado BO

EXPERIENCIAS NO MERCADO

ENSALADA DE PATATA CON COGOMBROS ESCURRIDOS



- **Ingredientes:**

- 500 gr Patata
- 300gr cenoria
- 150gr col morada
- 150gr guisantes
- Mayonesa mostaza al gusto partes iguales
- 100 gr Cogombro encurtido
- 100gr calabacin encurtido
- Xacobleas tex-mex

- **Elaboración**

- Cocer a patata e cenoria enteiras e por separado e cocer os chícharos
- Enfriar picar e mesturar o previamente cocido coa col picada en juliana e os encurtidos
- Engadir a maionesa/mostaza na cantidade desexada coas verduras a cantidades necesaria de sal, aceite e pementa
- Emplatar e decorar con ceboliño e xacobleas tex mex

FOIE CON CHERRIS ASADOS

- **Ingredientes:**

- Mariñeiras
- Tomates asados
- Aceite
- Vinagre balsámico
- Sal maldom
-

- **Foie**
 - 1 figado de pato
 - Sal
 - Pementa
 - 20 ml de Brandi
 - 50gr azucre
- **Elaboración do Foie**
 - Desvenar en trocear o figado
 - Atemperar e mezclar todos os ingredientes co figado
 - Colocar no molede sexado e refrigerar
- **Elaboración**
 - Cortar o foei en rodajas non moi gruesas
 - Colocar casa rodaja sobre Unha mariñeira
 - Coronar o foei con medio cherry asado
 - E aliña con un chorriño lixeiro de aceite e vinagre e un pelín de sal en escamas



TIRAMISÚ CON MERMELADA DE MAZAN E CAFÉ

- **Ingredientes:**
 - Galletas de entrelampos
 - 500 gr Mascarpone
 - 4 und ovos
 - 300 gr Mermelada de mazan e café
 - Cacao en polvo
- **Elaboración**
 - Mesturar ben o Mascarpone coas xemas e a mermelada e aladilo a Unha manga
 - Escudillar a mestura da manga sobre as galletiñas de entrelampos
 - Rematar espolvoreando o cacao

TANGERINE PIE

- **Ingredientes:**

- **Crema pastelera con marmelada de mandarina**
 - 500ml leche
 - 4 xemas
 - 50 gr maicena
 - 150gr marmelada de mandarina
- **Merengue seco**
 - 100 gr claras
 - 200gr azúcar glas

- **Elaboración**

- **Mesturamos ben todos os ingredientes**
- **Quentamos a mestura sen deixar de remover hasta conseguir a textura axeitada**
- **Reservamos nunha manga pastelera e refrixeramos**
- **Montar as claras**
- **Engadir o azucre pouco a pouco**
- **Meter en mangas o resultado**
- **Escudillar coa forza axeitada e fornear a 100° durante 2h**
- **Colocar o merengue seco**
- **Escudillar a crema pastelera coa forma desexada**
- **Triturar e espolvorear por riba da crema la Sacrapastas**
- **Raiar lima**



PORRIDGE DE GRANOLA E MARMELADA DE KIWI E UVAS

- **Ingredientes:**

- 250 ml Leite
- 50 gr de granola de LeNat
- Marmelada de kiwi e uva

ELABORACIÓN

- **Mesturar o leite e a granola e deixar repousar se é posible 10 horas**
- **Colocar a mestura nun vasiño**
- **Coronar coa marmelada**
- **E decorar co desexado**



Mercado B0

EXPERIENCIAS NO MERCADO

