



TORNEO FEDERAL  
DE CHEFS



FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA  
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA



## EJEMPLO DESCRIPCIÓN DE RECETA

Las recetas deberán ser presentadas de acuerdo a una estructura base similar a esta:

NOMBRE DEL PLATO: (Receta para 10 porciones)		Lenguado con Farce de Mouseline de Vieyras y sus dos guarniciones	
PRODUCTO	CANTIDAD (según unidad de compra)	MÉTODO DE PREPARACIÓN Y COCCIÓN	
Lenguado entero	5 Kg	Limpiar los peces y filetear	
<b>GUARNICIÓN 1</b>			
<i>Chartreuse</i>			
Apio nabo	500 g	Cortar en bastones y blanquearlos. Cubrir los moldes con los bastones	
Zanahorias	500 g		
Trufas	25 g		
<i>Relleno</i>			
Manteca	13 g		
Hongos trompeta de la muerte	125 g		
Pernod	1 gota	Saltar los champiñones y cubrir la base de los moldes	
Echalote	20 g		
Ajo	1,5 g		
Royal			
Crema	75 g	Mezclar bien y utilizar para rellenar las chartreuses.	
Huevos	1 un	Cocinar a 90 °C horno seco durante 25 minutos	
Fumet de mejillones	25 cc		
<b>GUARNICIÓN 2</b>			
Puerros	300 g	Hacer una compota con los puerros y la manteca	
Manteca	15 g		
<i>Brunoise</i>			
Echalote	40 g	Rehogar el hinojo cortado en brunoise con el aceite de oliva. A último momento agregar las almejas abiertas y picadas	
Hinojo	400 g		
Aceite de oliva	7 g		
Almejas	60 g		
Condimento de pescado	0,5 g		
<i>Salsa</i>			
Noilly Prat	50 cc	Rehogar el echalote con el Noilly Prat, agregar los fumets, el hinojo y reducir. Agregar la crema, procesar, condimentar y montar con la manteca. Tamizar.	
Echalote	30 g		
Fumet de poisson	500 cc		
Fumet de langostinos	300 cc		
Hinojo	35 g		
Crema	13 g		