

Tartar de coliflor con pulpo e hinojo marino



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1,2kg Arroz de coliflor Ardo

125 g de Tartar de mezcla de hierbas Ardo

250 g de mayonesa

300 g de pulpo marinado

agripalma

Modo de preparación

¿Buscas una receta única y deliciosa para añadir a tu menú de catering? No busques más: este tartar de coliflor con pulpo e hinojo marino. No sólo es un plato sabroso, sino también una forma estupenda de incorporar más verduras a tu menú. La combinación de Arroz de coliflor, pulpo e hinojo marino deleitará el paladar de tus clientes, además de ser visualmente atractiva.

1. Mezcla el Tartar de mezcla de hierbas con la mayonesa.
2. Cuece el Arroz de coliflor al vapor brevemente y déjalo enfriar.
3. Mezcla la salsa tártara bajo el Arroz de coliflor.
4. Escalda brevemente el hinojo marino y vuelve a enfriar.
5. Coloca el Arroz de coliflor en una fuente, dispón encima el pulpo marinado. Cubre con el hinojo marino.

Alérgenos

Fish



Esta receta es perfecta para quienes buscan añadir un plato único y visualmente atractivo a su menú de catering. La coliflor proporciona una alternativa sana y baja en carbohidratos al tartar tradicional, mientras que el pulpo y el hinojo marino añaden un toque de elegancia y sabor. El uso de productos Ardo, como el Arroz de coliflor y la mezcla de condimentos para tartar, garantizan que el plato sea de alta calidad y fácil de preparar.

Incorporar esta receta a tu menú no sólo impresionará a tus clientes, sino que también demostrará tu capacidad para pensar con originalidad y ofrecer platos innovadores. Así que, la próxima vez que quieras cambiar tu menú, prueba este tartar de coliflor con pulpo e hinojo marino. Tus clientes te lo agradecerán.