



**NOMBRE DEL PLATO**  
RABO DE TERNERA

**INGREDIENTES:**  
RABO DE TERNERA  
SAL  
ACEITE DE OLIVA

**ELABORACIÓN:**  
SALPIMENTAMOS EL RABO DE TERNERA, INTRODUCIMOS EN LA BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA. SELAMOS AL 100% VACÍO.

**COCCIÓN:**  
**TIEMPO:** 12 HORAS      **TEMPERATURA:** 90 °C

**ENFRIAMIENTO:**  
**TIEMPO:** 120 MINUTOS      **TEMPERATURA:** 3 °C

**REGENERACIÓN:** EN SARTEN  
**TIEMPO:** 12 MINUTOS      **TEMPERATURA:** 100 °C