



ESCUELA DE COCINA ALBAHACA

Creada en 1999, su objetivo es transmitir la cocina como arte. En sus clases siguen un concepto de cocina amena y dinámica, propiciando el intercambio de experiencias y conocimientos entre alumnos y profesores.

CC Zocoslada (local 217) · Av. de España, 23 bis · 28820 Coslada · MADRID
Tel. 91 671 05 13 · email: info@albahacamadrid.com

Canelones de Pacharán



CANELONES

- 100 cc de pacharán
- 50 cc de agua
- 1 cucharadita rasa de Pronagar®

MOUSSE

- 100 cc de pacharán
- 2 huevos
- 65 g de azúcar
- 150 cc de nata líquida
- 150 cc de nata montada

REDUCCIÓN DE PACHARÁN

- 250 cc de pacharán

CANELONES

Calentar el pacharán con el agua.
Añadir Pronagar® y cocer suavemente hasta que se diluya totalmente.
Echar en una bandeja amplia para que quede una fina capa de gelatina.
Dejar enfriar.

MOUSSE

Mezclar los huevos batidos con el pacharán, el azúcar y la nata líquida.
Poner en un cazo a fuego medio moviendo constantemente hasta que llegue a espesar, cuidando de que no llegue a hervir.
Enfriar en un baño maría frío y reservar.
Montar los 150 cc de nata y mezclar con la preparación anterior con movimientos envolventes.

REDUCCIÓN DE PACHARÁN

Reducir los 250 cc de pacharán al fuego hasta que queden aproximadamente 100 cc.
Reservar.

PRESENTACIÓN

Cortar la gelatina en láminas cuadradas de 6 x 6 cm
Con ayuda de una manga pastelera, rellenar con la mousse de Pacharán y envolver a modo de canelones.
Colocar tres unidades por comensal en plato de presentación y acompañar con la reducción.
Con la gelatina sobrante cortar pequeñas tiras, a modo de tagliatelle, y colocar en un extremo del plato con una hoja de menta y una endrina encima.

PRONA

Nuñez de Balboa, 120 2º izquierda · 28006 Madrid
Tel. 91 411 79 93 · Fax. 91 562 46 45 · info@pro-na.com · www.pronagar.com