



JORDI D. ANDREU CABANÉ

Jefe de cocina en múltiples destinos, este chef está especializado en la fusión de la cocina mediterránea y la internacional, además de ser experto en cocina mexicana, china y japonesa.

Gelatinas flexibles de Soja y de Tabasco



GELATINA DE SOJA

- 1 cucharadita de Pronagar®
- 1 hoja de gelatina
- 125 ml de Salsa de Soja Kikkoman
- 75 ml de agua

GELATINA DE SOJA

- 1 cucharadita de Pronagar®
- 1 hoja de gelatina
- 25 ml de Tabasco®
- 175 ml de agua

PREPARACIÓN DE LA GELATINA FLEXIBLE DE SOJA

Disolver en el agua el agar-agar.

Llevarlo a ebullición y agregarle la hoja de gelatina, previamente hidratada en abundante agua.

Agregar la Salsa de Soja Kikkoman, mezclar bien y retirar del fuego.

Trasladar a una placa, sin sobrepasar un cm de grosor, y enfriar a 3°C.

NOTA: Cuaja rápido

USOS DE LA GELATINA FLEXIBLE DE SOJA

Para envolver pescado fresco y crudo, o bien cocido, o para dados de pollo al curry, etc.

PREPARACIÓN DE LA GELATINA FLEXIBLE DE TABASCO

Disolver en el agua el agar-agar.

Llevarlo a ebullición y agregarle la hoja de gelatina, previamente hidratada en abundante agua.

Agregar el Tabasco®, mezclar bien y retirar del fuego.

Trasladar a una placa, sin sobrepasar un cm de grosor, y enfriar a 3°C.

NOTA: Cuaja rápido

USOS DE LA GELATINA FLEXIBLE DE TABASCO

Para envolver pescado fresco y crudo, o bien cocido, o para hacer tiras que decoren platos de carne, filetes o hamburguesas, etc.