



PRIMEROS

pronagar®

Risotto de SETAS

INGREDIENTES

- 4 g Pronagar®
- 1 taza de arroz
- 100 g de champiñones
- 100 g de setas
- ½ cebolla picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vino blanco
- 1 l de caldo de pollo
- 40 g de queso parmesano
- Perejil al gusto

ELABORACIÓN:

1. Calentar el aceite en un cazo, añadir la cebolla y rehogar hasta que se ponga transparente.
2. Limpiar las setas y champiñones, cortarlos en láminas. Echarlos al cazo junto con el vino blanco.
3. Cuando estén tiernos incorporar el arroz, mezclarlo y añadir el caldo de pollo sin dejar de remover.
4. Añadir Pronagar® y dejar hervir 20 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando.
5. Una vez listo añadir el queso y el perejil.



PRIMEROS

pronagar®

Aspic de VEGETALES

INGREDIENTES

- 6 g de Pronagar®
- 700 ml de caldo de verduras
- 1 ramita de apio
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 2 tomates

ELABORACIÓN:

1. Cocer todos los vegetales hasta que estén tiernos. Escaldar, pelar y despepitarse los tomates. Trocear la verdura.
2. Hervir el caldo de verduras con Pronagar® durante 2 minutos. Dejar templar.
3. Colocar la verdura en un molde de forma desordenada y cubrir con el caldo de verduras.
4. Enfriar en nevera.



PRIMEROS

pronagar®

Canelones de SALMÓN ahumado rellenos de queso

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 200 g de salmón ahumado en lonchas
- 1 chorrito de salsa de soja
- 1 chorrito de oporto
- ¼ l de agua
- 2 latas de atún en aceite
- 400 g de queso cremoso tipo Philadelphia
- Perejil picado

Salsa:

- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 4 pepinillos
- 10 aceitunas negras sin hueso
- 2 cucharadas de alcaparras
- Sal
- Pimienta negra recién molida

ELABORACIÓN:

1. Hervir el agua con Pronagar®, oporto y soja durante 2 minutos. Retirar del fuego y extender en un molde intentando que quede lo más fino posible. Enfriar.
2. Rellenar las lonchas de salmón ahumado con una crema hecha de queso, atún, perejil y pimienta. Doblar en forma de canelón.
3. Desmoldar la gelatina de Pronagar® sobre una tabla. Poner encima un canelón de salmón ahumado, envolverlo con la gelatina, cortar y colocarlo en el plato.
4. Para la salsa: Picar todos los ingredientes e incorporarlos a la vinagreta (aceite, vinagre y sal).
5. Salsear con el picadillo alrededor del canelón.



PRIMEROS

pronagar®

Ensalada de TOMATE con mozzarella de pronagar®

INGREDIENTES

- 4 g de Pronagar®
- 200 ml de agua
- Sal y pimienta
- 100 ml de leche (o leche soja)
- 3 tomates
- 3 yogures naturales
- Aceite de oliva virgen extra
- Albahaca

ELABORACIÓN:

1. Escurrir los yogures durante 5 minutos.
2. Hervir el agua con Pronagar® durante 1 minuto. Añadir una pizca de sal, retirar del fuego y dejar templar.
3. Añadir los yogures y la leche a la mezcla del agua con Pronagar®. Mezclar bien.
4. Verter y extender la mezcla en una fuente. Dejar enfriar.
5. Cuando la mezcla haya gelificado, cortar en círculos, al igual que el tomate.
6. Colocar primero una rodaja de tomate y encima otra de "mozzarella" de Pronagar®, salpimentar, decorar con albahaca y servir con un chorrito de aceite de oliva.

NOTA:

Como sugerencia, añadir por encima anchoas, atún...



PRIMEROS

pronagar®

Gazpacho **TRANSPARENTE** con gambas, sisho y sorbete de pepino

INGREDIENTES

- Pronagar®
- Gazpacho (sin pan ni aceite)
- Gambas blancas
- Hojas de sisho
- Sorbete de pepino
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Elaborar un gazpacho al gusto pero sin poner el pan ni aceite.
2. Una vez triturado no muy fino, se pone a escurrir en una estameña por espacio de 8-10 horas. Recoger al final todo el jugo transparente de gazpacho que tendrá todo su sabor.
3. Separar una pequeña parte y la llevamos al fuego. Disolver el Pronagar® necesario para toda la cantidad (6 gramos por litro) y mezclar con el resto. Refrigerar 2-3 horas.
4. Cocer unas gambas blancas y, tras pelarlas se reservan en frío.
5. Picar en juliana fina las hojas de sisho y reservar. Sacar la gelatina de gazpacho del frigorífico y romperla con ayuda de una varilla, de este modo se obtiene un gránulo fino pero muy agradable.
6. Disponer el gazpacho transparente en un cuenco pequeño y colocar encima la juliana de sisho, las gambas y encima de todo una pequeña bolita de sorbete de pepino, un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



PRIMEROS

pronagar®

Espárragos con salsa **PONZU** y caviar de trucha

INGREDIENTES

- Pronagar®
- Espárragos verdes
- 200 ml de agua con ½ de mirim
- ½ de salsa de soja
- ½ de zumo de limón
- 15 g de dashinomoto

ELABORACIÓN:

1. Lavar los espárragos verdes y cortarlos en forma de punta de flecha.
2. Mezclar en frío para hacer la salsa ponzu, 20 ml de agua con ½ de mirim, ½ de salsa de soja, ½ de zumo de limón y 15 g de dashinomoto. Reservar aparte.
3. Poner una buena cantidad de mantequilla en el fondo de una sartén y llevar a punto de noisete. Añadir los espárragos, dejar que se hagan un poco y añadir la salsa ponzu. Dejar que reduzca a la mitad y espesar con Pronagar® hasta obtener la densidad deseada.
4. Colocar los espárragos en una cuchara de cocktail y poner encima unas huevas de trucha.



PRIMEROS

pronagar®

Berberechos **NUOC-CHAM** con ensalada de aguacate y curry

INGREDIENTES

- Pronagar®
- 100 ml de salsa de soja
- 200 ml de vinagre de arroz
- 4 cucharadas soperas de salsa de pescado
- 3 dientes de ajo
- 2 chiles thais
- Zumo de 2 limas
- 3 raíces de cilantro

ELABORACIÓN:

1. Para hacer el nuoc-cham, se pone a hervir 10 ml de salsa de soja, 20 ml de vinagre de arroz, 4 cucharadas soperas de salsa de pescado, 3 dientes de ajo muy picados, 2 chiles thais muy picados, zumo de 2 limas y 3 raíces de cilantro. Cuando hierva tapar y dejar infusionar fuera del fuego unos 10 minutos.
2. Abrir los berberechos al vapor con el nuoc-cham, y una vez abiertos desechar las conchas. Se reserva la carne y se hierve todo el líquido resultante de la cocción. Espesar poco a poco con Pronagar® y cuando se tenga la textura y densidad deseada, se coloca en pequeños vasitos. Poner encima una ensaladita de aguacate, cebolleta y cilantro, todo cortado en dado de 3x3mm. Servir.



PRIMEROS

pronagar®

Pudding de **VERDURAS**

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 6 espárragos verdes o blancos
- 200 g de judías verdes
- 8 huevos
- 1 l de leche
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Pelar y cortar las verduras en lonchas finas. Cocerlas al vapor.
2. Engrasar un molde con mantequilla y colocar las verduras en capas, combinando los colores.
3. Mezcla los huevos, leche, Pronagar®, sal y pimienta. Verter al molde de verduras.
4. Ponerlo a cocer 45 minutos en el horno al baño María, a 190°C.
5. Dejar reposar antes de desmoldar y servir.



PRIMEROS

pronagar®

Pudding de COLIFLOR

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 500 g de patata
- 500 g de coliflor
- 10 ml de aceite
- 3 dientes de ajo
- Perejil picado
- 4 huevos
- Pimienta blanca
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Cocer, en abundante agua con sal, las patatas peladas y troceadas con la coliflor limpia y cortada.
2. Separar algunos tallitos de coliflor y reservar.
3. Pasar por el pasapuré la coliflor y las patatas cocidas.
4. En un mortero, machacar los ajos con un poco de sal, pimienta y perejil. Añadir el aceite y los huevos ligeramente batidos.
5. Incorporar a esta mezcla el puré y el Pronagar®. Mezclar todo y comprobar el punto de sal. Añadir finalmente los tallos de coliflor reservados anteriormente.
6. Verter toda la mezcla en un molde engrasado previamente con abundante mantequilla y poner al baño María en el horno, precalentado a 190°C. Deja cocer el pudding 30 minutos aproximadamente. Comprobar que esté hecho, pinchando el centro con una aguja gruesa; si ésta sale sin rastro de humedad, es señal de que está listo.
7. Dejar enfriar 15 minutos y desmoldar sobre una fuente.



PRIMEROS

pronagar®

Pudding de ESPINACAS con arroz

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- 250 g de cebollas
- 75 g de arroz
- 1 L de leche
- 125 g de mantequilla
- 4 huevos
- ½ Kg espinacas congeladas
- Tomillo, laurel, perejil, sal, pimienta blanca molida, nuez moscada rallada

ELABORACIÓN:

1. Rehogar a fuego lento la cebolla picada, con un poco de aceite, hasta que quede tierna y dorada. Añadir el arroz y rehogar un poco. Agregar a la leche hirviendo.
2. A fuego suave y con el recipiente tapado, seguir cociendo todo 45 minutos o hasta que el arroz esté tierno. Se retira del fuego, se deja enfriar 5 minutos y se pasa por la batidora.
3. Mezclar con el puré de arroz, los huevos ligeramente batidos, Pronagar®, espinacas, sal, pimienta y nuez moscada.
4. Untar el interior de un molde con mantequilla y añadir la preparación anterior, hasta el borde.
5. Introducirlo en el horno precalentado a 190°C, al baño María durante 30 minutos (puede proteger la superficie del pudding con papel de aluminio para evitar que se dore). Comprobar que está hecho, pinchando el centro con una aguja gruesa; si ésta, no deja rastro de humedad en la mano, el pudding está listo.
6. Dejar enfriar 10 minutos y desmoldar sobre una fuente.

NOTA:

Puede servirse frío o caliente. En el primer caso, se puede acompañar con una salsa de mayonesa, y en el segundo con salsa de tomate.