



SALSAS y CREMAS

pronagar®

Salsa de **BECHAMEL**

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- ¼ l de leche
- 15 g de mantequilla
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Calentar la leche, y cuando empiece a hervir, añadir Pronagar®. Remover.
2. En un cazo, calentar la mantequilla. Una vez fundida, incorpora la leche con Pronagar® y dejar hervir 8 minutos a fuego lento, moviendo.

NOTA:

La salsa bechamel sirve para cubrir canelones, huevos rellenos...Una vez que se enfría la salsa, coge cuerpo y espesa. Al calentar, volverá a fundirse. Para dar más cuerpo a la salsa bechamel, sólo hay que añadir más Pronagar®.



SALSAS y CREMAS

pronagar®

Salsa **VERDE**

INGREDIENTES

- 1,5 g de Pronagar®
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- ½ l de caldo de pollo
- Vino blanco
- Perejil
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Picar la cebolla y el ajo. Ponerlos a rehogar en un cazo con un poco de aceite.
2. Cuando estén tiernos, añadir un buen chorro de vino blanco y dejar reducir. Incorporar el caldo de pollo y perejil.
3. Poner a hervir, y añadir Pronagar®. Remover y dejar hervir 10 minutos.

NOTA:

La salsa verde se puede utilizar para acompañar con una merluza o patatas.



SALSAS y CREMAS

pronagar®

Salsa **MAHONESA**

INGREDIENTES

- 1,5 g de Pronagar®
- 1 huevo
- Sal
- Zumo de limón o vinagre
- 100 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

El proceso es el mismo que al elaborar una salsa mahonesa:

1. Poner en el vaso de la batidora un huevo, un poco de sal y un chorrito de vinagre o limón.
2. Incorporar poco a poco el aceite mientras se bate.
3. Una vez hecha, añadir el Pronagar®, y seguir batiendo. La salsa espesará.



SALSAS y CREMAS

pronagar®

Sopa de **MELÓN**
con **pera**

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- ¼ kg de melón
- 1 pera
- 100 ml de agua
- 40 g de azúcar
- Canela en polvo

ELABORACIÓN:

1. Pelar y trocear el melón y la pera. Batirlos en la batidora o Thermomix.
2. Hervir los 100 ml de agua con Pronagar® durante 1 minuto. Templar y añadirlo a la sopa de melón y pera. Incorporar el azúcar y triturar.
3. Poner en copas y dejar enfriar. Espolvorear con canela molida.



Crema de LECHUGA con dados de verdura

INGREDIENTES

- 1,5 g de Pronagar®
- 750 g de lechuga
- 15 g de mantequilla
- ½ l de leche
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada

Para las verduritas en dados:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 pepino

ELABORACIÓN:

1. Escaldar las hojas más verdes de la lechuga en agua hirviendo durante 2 minutos. Una vez cocidas, escurrirlas.
2. Calentar la leche y mantequilla. Cuando empiece a hervir, añadir el Pronagar® y dejar hervir durante 2 minutos.
3. Mezclar todo y batir en una batidora o Thermomix. Enfriar en nevera.
4. Servir fría y acompañar con los daditos de verdura.



Sopa fría de TOMATE

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 100 ml de agua
- ½ kg de tomates maduros
- 100 g de jamón serrano en lonchas finas.
- 1 diente de ajo
- 3 pimientos del piquillo

ELABORACIÓN:

1. Colocar en la batidora o Thermomix, los tomates limpios, ajo pelado y pimientos. Triturar todo durante unos minutos hasta conseguir una crema fina.
2. Hervir 100 ml de agua con Pronagar®, durante 1 minuto removiendo de vez en cuando. Retirar y dejar templar.
3. Incorporar a la crema de tomate. Comprobar el punto de sal, añadir el aceite de oliva y vinagre al gusto. Servir frío con unas tiras de jamón y un chorrito de aceite.

NOTA:

Añadir por encima aquellos tropezones que más gusten (picatostes, aceitunas, marisco, atún, huevo cocido...)



Crema fría de GUISANTES

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- 100 ml de agua
- ½ kg de guisantes congelados
- (para el Pronagar®)
- 300 ml de agua (para los guisantes)
- 100 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Descongelar los guisantes y meterlos en la Thermomix o batidora. Triturarlos con 300 ml de agua.
2. Hervir 100 ml de agua con Pronagar® durante 1 minuto. Retirar y dejar templar (no dejar enfriar del todo porque sino gelificaría).
3. Incorporar el Pronagar® disuelto en agua a la crema de guisantes. Seguir batiendo, añadir sal y aceite de oliva.
4. Colar la crema por si tuviera alguna piel.



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.



SEGUNDOS

pronagar®

Pudding de MERLUZA con gambas

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- 750 ml de nata
- 600 g de filetes de merluza congelada
- 6 huevos cocidos
- 150 g de gambas peladas
- 4 cucharadas de tomate frito
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

1. Cocer el pescado en abundante agua con sal, escurrir y desmenuzar.
2. En un recipiente mezclar bien los huevos cocidos, nata, tomate frito, merluza desmenuzada, gambas, Pronagar®, sal y pimienta. Rellenar en un molde, previamente engrasado con mantequilla.
3. Introducir en el horno precalentado a 190°C, al baño María durante 30 minutos (puede protegerse la superficie del pudding con papel de aluminio para evitar que se dore). Comprobamos que está hecho, pinchando el centro con una aguja gruesa; si ésta, no deja rastro de humedad, el pudding está cocido.
4. Para desmoldar; dejar enfriar 10 minutos y desmoldar sobre una fuente.



SEGUNDOS

pronagar®

Pastel de CARNE al horno con dátiles, orejones y piñones

INGREDIENTES

- 1g de Pronagar®
- 200 g de carne de ternera picada
- 200 g de carne de cerdo picada
- 25 g de dátiles
- 25 g de orejones
- 25 g de piñones
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan seco
- 1 copa moscatel
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 tomates
- Aceite de oliva, sal, pimienta negra y harina

PREPARACIÓN:

1. Cortar una cebolla en tiras finas y sofreírla hasta que se haya dorado. Reservarla.
2. Cortar la otra cebolla, puerros y tomates en tiras anchas. Salpimentar, sofreír ligeramente y reservar.
3. Amasar la carne picada de cerdo y ternera junto con el Pronagar®, Seguir amasando e incorporar la cebolla sofrida del punto 1, dátiles, orejones cortados en dados, piñones, huevo, miga de pan remojada en leche y desmenuzada, sal y pimienta. Darle forma alargada y enharinarla ligeramente.

ELABORACIÓN:

1. En una bandeja de horno que sea un poco honda, colocar el pastel de carne y alrededor las verduras que se han sofrido del punto 2. Regar con aceite de oliva y cocerlo en el horno precalentado a 200°C durante 10 minutos.
2. Pasado este tiempo, dar la vuelta al pastel y mover las verduras. Añadir una taza de moscatel y una taza de agua hirviendo. Continuar la cocción a 160°C durante 15 minutos más.
3. Dejar reposar 5 minutos y cortar en rodajas para servir.



SEGUNDOS

pronagar®

Albóndigas en GELATINA con salsa de curry

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- Aceite de oliva para freír
- ½ l de caldo de pollo
- Arroz blanco cocido
- 8 albóndigas
- Perejil picado

Salsa de curry

- 100 g de cebolla picada
- Sal, pimienta, laurel
- 50 g de harina
- 200 ml de nata
- 20 g de curry en polvo
- Zumo de limón
- ½ l de caldo de carne
- Mantequilla

ELABORACIÓN:

1. Calentar el caldo con Pronagar® y hervir 1 minuto sin dejar de remover. Retirar del fuego y dejar templar.
2. Freír las albóndigas y ponerlas en un recipiente, separadas unas de otras. Cubrirlas con el caldo y dejar que gelifique.
3. Cortar cuadrados que contengan cada uno una albóndiga en gelatina.
4. Para la salsa: Freír con mantequilla la cebolla picada. Cuando se empiece a dorar añadir harina, curry, ½ l de caldo de carne, laurel, sal y pimienta. Hervir todo a fuego lento durante 30 minutos. Dejarlo enfriar para poder desgrasar y añadirle la nata. Volver a ponerlo al fuego y llevarlo a ebullición. Por último, añadirle el zumo de limón y colarlo.
5. Presentación: Cubrir el fondo de un plato con la salsa de curry caliente. En el centro colocamos el arroz blanco cocido, espolvoreado con perejil picado y alrededor las albóndigas. Servir inmediatamente.

NOTA:

La gelatina de Pronagar® resiste temperaturas de 80°C, sin que se llegue a fundir. De esta manera, se pueden comer las albóndigas con gelatina, calentadas en el microondas.



SEGUNDOS

pronagar®

Bomba de ARROZ rellena de bonito

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- Salsa de soja
- 200 g arroz blanco cocido
- Perejil picado
- 1/2 l de caldo de pescado
- Jerez
- 200 g bonito fresco

ELABORACIÓN:

1. Calentar el caldo de pescado con un chorrito de Jerez y Pronagar®, hervir 1 minuto y remover. Retirar del fuego y comprobar el punto de sal. Dejar templar.
2. En moldes redondos individuales rellenar ¾ partes con el arroz ya cocido. Introducir en el centro un taco de bonito y cubrir con el caldo de pescado.
3. Dejar enfriar para que gelifique.
4. Desmoldar y poner en un plato. Salsear alrededor con salsa de soja y perejil picado.



SEGUNDOS

pronagar®

Chipirones en **TEMPURA** con tallarines de escabeche de tinta y aceite de ajos

INGREDIENTES

- 7 g de Pronagar®
- 300 ml de vinagre de vino blanco
- 200 ml de caldo de cefalópodos
- Tentáculos de chipirón
- 200 ml de salsa de soja
- 30 g de tinta de sepia
- 3 dientes de ajo
- 250 ml de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

1. Calentar el vinagre de vino blanco junto con el caldo de cefalópodos, salsa de soja y 30 g de tinta de sepia. Cuando hierva, añadir el Pronagar® y dejar 2 minutos. Enfriar en un molde en el frigorífico para que gelifique.
2. Cuando haya gelificado, cortar en forma de tiras con ayuda de un cuchillo, y obtener los tallarines de escabeche de tinta.
3. Confeccionar un aceite de ajos con 3 dientes de ajo laminados y 250 ml de aceite de oliva virgen extra. Reservar las láminas bien doraditas sobre papel absorbente.
4. Freír los tentáculos de chipirón en tempura y escurrirlos bien.
5. Colocar los tallarines de escabeche de tinta en el fondo de un plato, aliñarlos con el aceite de ajos y colocar los tentáculos de chipirón en tempura sobre todo el conjunto.



SEGUNDOS

pronagar®

Burrata con **TOMATE** pimiento, albahaca y algas hijiki

INGREDIENTES

- Pronagar®
- Pimientos rojos
- Albahaca
- 1/2 l de zumo
- Tomates secos
- 200 ml de aceite de oliva extra virgen
- Sal
- Pimienta negra
- Burrata

ELABORACIÓN:

1. Batir los pimientos rojos con una batidora y mezclarlos con Pronagar® (a razón de 1g de Pronagar por ¼ l). Hervir la mezcla durante 2 minutos y reservar en frío para que gelifique.
2. Lavar y picar muy bien la albahaca y añadirla al zumo. Incorporar 3 g de Pronagar® y dejar hervir la mezcla 2 minutos. Reservar en frío para que gelifique.
3. Para hacer un aceite de tomates: triturar 50 g de tomates secos con 200 ml de aceite de oliva virgen extra. Picar los tomates pelados en dados de 3x3 mm y reservar.
4. Picar las dos gelatinas en dados del mismo tamaño que el tomate, mezclar todo bien y aliñarlo con el aceite de tomates secos, sal y pimienta negra. Colocar todo en un cuenco y sobre ella la Burrata cortada en trozos de 2x2 cm. Adornar con algas hijiki.



POSTRES

pronagar®

Gelatina de FRUTAS

INGREDIENTES

- 4 g de Pronagar®
- 500 ml de zumo de naranja y jugo de piña en almíbar (opcional incorporar azúcar)
- 1 limón
- Fruta variada picada (fresas, kiwi, piña, melocotón, manzana...)

ELABORACIÓN:

1. Calentar el zumo de naranja con el jugo de piña en almíbar, y unas gotas de zumo de limón.
2. Cuando empiece a hervir, añadir el Pronagar® y mover 2 minutos. Reservar sin que llegue a gelificar.
3. Cortar toda la fruta en trozos pequeños y la extenderla en un molde, hasta que quede lleno. Verter el líquido en el molde para que lo cubra y ponerlo a enfriar durante 30 minutos.
4. Desmoldar y servir.



POSTRES

pronagar®

Gelatina de COCO

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- ¼ l de leche entera
- 15 g de coco en polvo
- 75 g de azúcar
- Zumo de ½ limón
- 25 g de nata
- 1 lata de mango en almíbar

ELABORACIÓN:

1. Calentar en un cazo la leche junto con el Pronagar®, coco en polvo y azúcar. Hervir a fuego muy lento durante 2 minutos, removiendo.
2. Retirar el cazo del fuego y dejar templar. Añadir el zumo de limón, nata y mezclar bien.
3. Verter la mezcla en un molde y dejar enfriar.
4. Para el puré de mango, triturar y colar el mango para que la salsa quede fina.
5. Colocar en una bandeja la gelatina de coco y acompañar con puré de mango.



POSTRES

pronagar®

Naranjas RELLENAS

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 4 naranjas para el zumo
- 4 naranjas para los gajos
- 160 g de azúcar
- 1/2 l de agua
- 200 ml de zumo de naranja

ELABORACIÓN:

1. Partir 4 naranjas un poco más arriba de la mitad y exprimir el zumo, teniendo cuidado de no romper su piel.
2. Pelar las otras 4 naranjas y cortarlas en tres. Rellenar con estos gajos las otras naranjas vacías.
3. En un cazo calentar el agua, junto con Pronagar®, zumo de las 4 naranjas y azúcar. Dejar hervir 2 minutos y remover.
4. Retirar del fuego y dejar templar. Rellenar las naranjas y enfriar para que gelifique.

NOTA:

Una vez que el zumo haya gelificado, se puede añadir a la naranja algún licor para que el sabor sea más intenso.



POSTRES

pronagar®

Flan de NATILLAS

INGREDIENTES

- 6 g de Pronagar®
- 1 L de leche
- 1,5 g de azúcar
- 8 yemas
- 20 g de maicena
- Canela en rama
- Piel de limón

ELABORACIÓN:

1. Calentar la leche junto con la canela y piel de limón.
2. Mezclar las yemas con el azúcar y maicena. Añadirlo a la leche.
3. Colar y ponerlo de nuevo al fuego. Incorporar el Pronagar® y dejar hervir 2 minutos a fuego lento
4. Repartir en flaneras individuales. Dejar enfriar. 2 horas en el frigorífico y desmoldar.

NOTA:

Puede hacerse con otros sabores, como vainilla, café o chocolate. También se pueden superponer sabores en la flanera o en un vaso o copa, siempre dejando cuajar la primera capa, para posteriormente añadir la otra.



Gelatina de CAFÉ

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 400 ml de café solo
- 50 g de azúcar
- Nata montada para adornar

ELABORACIÓN:

1. Hervir el café junto con el Pronagar® y el azúcar durante 2 minutos. Mezclar bien.
2. Verter en un molde y dejar que gelifique.

Gelatina de TÉ

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 400 ml de té verde o rojo
- Hojas de menta
- Azúcar opcional

ELABORACIÓN:

1. Hervir el té junto con el Pronagar® (y el azúcar opcional) durante 2 minutos. Mezclar.
2. Colocar una hoja de menta en cada vaso y verter el té. Dejar que gelifique.



Tarta de MANZANA

INGREDIENTES

- 6 g de Pronagar®
- 250 g galletas
- 100 g mantequilla
- 2 Kg manzanas golden
- 150 g sirope líquido de manzana
- 1 cucharada sopera de vainilla en polvo y otra de canela en polvo
- Ralladura de ½ limón
- Zumo de ½ naranja
- 1 yogurt natural

ELABORACIÓN:

1. Triturar las galletas con la mantequilla. Extender la base de un molde desmontable con esta masa y enfriar en nevera.
2. Hervir a fuego lento las manzanas, peladas y cortadas en dados.
3. Cuando adquieran consistencia de compota, añadir el resto de los ingredientes y dejar hervir 2 minutos más.
4. Batir toda la mezcla y colocar sobre la base de galletas. Enfriar en nevera mínimo 2 horas.

NOTA:

Si queremos una textura más compacta para la tarta, se le puede añadir más Pronagar® a la mezcla.

Se puede cubrir la superficie de la tarta una vez fría con mermelada de melocotón u otro sabor.



Quenefas de CHOCOLATE con mermelada de cítricos

INGREDIENTES

Para las Quenefas:

- 2 g de Pronagar®
- 300 g de chocolate 60% cacao
- 250 g de nata para montar
- 200 ml de leche
- ½ vaina de Vainilla
- 70 g de yemas
- 50 g de azúcar glass

Para la Mermelada:

- ½ limón
- ½ lima
- ¼ naranja
- 150 g azúcar para la mermelada
- 1,5 g de Pronagar®
- 50 g azúcar para mezclar con Pronagar®
- 120 ml agua

ELABORACIÓN:

1. Trocear el chocolate y fundirlo al baño maría o microondas.
2. Hervir la nata, leche y vainilla. Añadir el Pronagar® y hervir 2 minutos a fuego lento.
3. Mezclar las yemas con el azúcar glass e incorporar a la mezcla de la nata.
4. Añadir el chocolate fundido y mezclar bien.
5. Verter todo en un recipiente y dejar reposar durante 2 horas en nevera.
6. Para la mermelada de cítricos: cortar el limón, lima y naranja en trozos pequeños. Calentar y añadir el azúcar. Dejar hervir hasta obtener un puré
7. Calentar el agua, azúcar y Pronagar®, dejar hervir 1 minuto. Juntar con la mermelada de cítricos y dejar enfriar.
8. Desmoldar las Quenefas de chocolate sobre una fuente y acompañar con la mermelada de cítricos.



Milhojas de MANGO con natillas y fresa

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- ½ l de natillas cuajadas con 1 g de Pronagar®
- 1 bote de tiras de mango en almíbar
- 1 cucharada de azúcar moreno
- ¼ Kg de fresas

ELABORACIÓN:

1. Triturar el mango con su almíbar, añadir azúcar y Pronagar®. Hervir 2 minutos.
2. Retirar del fuego y extender sobre una placa, dejando una película muy fina. Enfriar.
3. Cortamos la mitad de las fresas en láminas delgadas y con la otra mitad hacemos una salsa.
4. Colocar en un plato, un rectángulo de gelatina de mango y encima un poco de natillas, otra lámina de gelatina de mango, natillas, lonchas de fresas y una última lámina de gelatina de mango. Decoramos con la salsa de fresas.

NOTA:

La gelatina de mango tiene que ser lo suficientemente fina para que se vean las lonchas de fresas.

Las natillas no están del todo cuajadas, forman una crema espesa.

Se puede hacer lo mismo con piña o melocotón en almíbar.



POSTRES

pronagar®

Tartaleta de MANZANA

INGREDIENTES

- 5 g de Pronagar®
- Hojaldre o masa quebrada
- 75 g de azúcar glass
- 175 g de nata (35%)
- 40 g de yemas
- 3 manzanas reineta
- Canela molida
- Hojas de menta

ELABORACIÓN:

1. Estirar la masa sobre los moldes y pinchar con un tenedor. Meter al horno, precalentado a 170°C durante 15 minutos.
2. Pelar, trocear las manzanas y ponerlas en los moldes.
3. Mezclar el Pronagar® y el azúcar glass. Añadir los 175 g de nata (35%) y las yemas. Colar.
4. Cubrir los moldes de hojaldre con la mezcla y meter al horno a 105°C durante 30 minutos.
5. Dejar enfriar y desmoldar. Espolvorear con canela molida.
6. Para la nata: mezclar Pronagar®, y los 220 g de nata. Montar y poner encima de cada tartaleta. Decorar con una hoja de menta y un poco de masa que haya sobrado estirada, espolvoreada con canela y horneada durante 20 minutos a 180°C.



POSTRES

pronagar®

Figuras de KIWI

INGREDIENTES

- 2 g Pronagar®
- 4 kiwis
- 160 g de azúcar
- 1/2 l de agua
- Licor de kiwi

ELABORACIÓN:

1. Triturar el kiwi con la batidora.
2. Hervir el agua junto con Pronagar® y azúcar, durante 2 minutos.
3. Dejar templar y antes de que cuaje añadir el kiwi triturado y el licor. Mezclar bien y verter en una bandeja. Enfriar en nevera.
4. Cortar dándole la forma que se quiera, se pueden utilizar corta pastas de diferentes formas (corazones, setas, triángulos...)

NOTA:

Las figuras de kiwi se puede rebozar con azúcar.



POSTRES

pronagar®

Peras con TAGLIATELLI de vino tinto

INGREDIENTES

- 4 g de Pronagar®
- 8 peras limoneras
- 1 botella de vino tinto
- 200 g de azúcar
- 2 clavos de especia
- Corteza de un limón
- 1 rama de canela
- Sal y pimienta
- 200 ml de nata semi montada y azucarada

ELABORACIÓN:

1. Pelar las peras sin cortarles el rabito. Cortar la base de la pera y ponerlas en posición vertical en un cazo. Añadir el vino, azúcar, clavos de especia, corteza de limón, canela, sal y pimienta.
2. Cocer lentamente hasta que las peras estén tiernas (unos 20 minutos). Comprobar que están listas, sacarlas y dejar enfriar.
3. Colar el jugo y ponerlo a reducir hasta que tome un poco de cuerpo y obtengamos ½ litro.
4. Incorporar Pronagar® y hervir 1 minuto a fuego lento. Retirar y verter el contenido sobre una placa de 60 x 40 centímetros. Enfriar en nevera durante 2 horas. Cortar en tiras de medio centímetro de ancho.
5. Colocar en el centro del plato una pera y alrededor los tagliatelli imitando un plato de pasta. Servir alrededor la nata semi montada.



POSTRES

pronagar®

Brochetas de FRUTAS y especias

INGREDIENTES

- Pronagar®
- Fruta variada (plátano, fresa, sandía...)
- Agua o zumo
- Azúcar

ELABORACIÓN:

1. Para hacer las gelatinas de frutas (sandía, plátano...): batir las frutas con la batidora. Hervir 500 ml de agua con 4 g de Pronagar® durante 1 minuto. Añadir las frutas licuadas y mezclar. Verter en un molde y dejar enfriar.
2. Para hacer la gelatina de fresas: batir las fresas con la batidora. Hervir 500 ml de agua con 7 g de Pronagar® (3 gramos mas que antes ya que la fresa es más ácida y gelifica con mayor dificultad) durante 1 minuto. Dejar templar y añadir las fresas licuadas. Verter en un molde y dejar enfriar.
3. Una vez frías las gelatinas, cortar en dados del mismo tamaño que el resto de las frutas que vayamos a utilizar y rebozarlas en azúcar.
4. Pinchar en una brocheta los dados de frutas gelificadas junto con las frutas frescas.



Quenefas de CHOCOLATE blanco con salsa de dátiles

INGREDIENTES

- 1g de Pronagar®
- 75 g de chocolate blanco (una tableta)
- 62 g de nata para montar
- 500 ml de leche
- ½ vaina de vainilla
- 1 yema de huevo
- 12 g de azúcar glass

Para la salsa de dátiles:

- 200 ml de leche soja o entera (para la salsa)
- 80 g de dátiles (8 uds)

ELABORACIÓN:

1. Trocear el chocolate blanco y fundirlo al baño María o microondas.
2. Hervir la nata, leche y vainilla. Añadir el Pronagar® y hervir 2 minutos a fuego lento.
3. Mezclar la yema con el azúcar glass e incorporar a la mezcla de la nata.
4. Añadir el chocolate blanco fundido y mezclar bien.
5. Verter todo en un recipiente y dejar reposar 2 horas en nevera.
6. Para la salsa de dátiles: picar los dátiles y ponerlos a hervir 10 minutos con la leche de soja o normal. Retirar, triturar, colar y dejar enfriar.
7. Desmoldar las Quenefas de chocolate blanco sobre una fuente y acompañar con la salsa de dátiles.



Manzanas RELLENAS

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- 2 manzanas rojas
- ¼ l de agua
- 100 g de azúcar
- Licor de manzana verde
- ½ ramita de canela
- ½ limón

ELABORACIÓN:

1. Quitar el sombrero a las manzanas. Con una cucharilla sacabocados pequeña, hacer bolitas en ambas manzanas. En la manzana de presentación, marcar el borde y profundizar menos con la cucharilla. Rociar el interior con zumo de limón para que no se ennegrezca.
2. Poner a hervir el agua con azúcar, canela en rama y Pronagar® durante 2 minutos, removiendo de vez en cuando. Incorporar las bolitas de manzana y tenerlas 2 minutos a fuego suave. Añadir un chorrito de licor de manzana y retirar del fuego.
3. Colar la mezcla, separando las bolitas de manzana y el líquido. Rellenar la manzana con las bolitas, haciendo que sobresalgan un poco.
4. Dejar templar el líquido y antes de que gelifique, cubrir las manzanas. Enfriar en nevera.