



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.