



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®
- 1/2 l de caldo de pollo
- 8 albóndigas
- Aceite de oliva para freír
- Arroz blanco cocido
- Perejil picado

#### Salsa de curry

- 100 g de cebolla picada
- 50 g de harina
- 20 g de curry en polvo
- 1/2 l de caldo de carne
- Sal, pimienta, laurel
- 200 ml de nata
- Zumo de limón
- 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. Cubrir las 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, 1/2 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®
- 200 g arroz blanco cocido
- 1/2 l de caldo de pescado
- 200 g bonito fresco
- Salsa de soja
- Perejil picado
- Jerez

### 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 3/4 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.