



GOURMET  
*Sabor a Mar*  
SPAIN ORIGIN

RECETAS GOURMET A BASE DE MICROALGAS



## Huevos a baja temperatura con puré de patata al pimentón de mar, foie y setas

### Ingredientes:

Un huevo

100 g de patata

50 g de setas

Un ajo

15 g de foie fresco

Medio gramo de pimentón de mar

Salsa Teriyaki

Aceite de oliva

Espuma de sal complemento de mar

Preparar un puré de patata con 100 g de patata y 50 ml de aceite de oliva. Añadir pimentón de mar hasta que coja color rojizo y reservar.

Saltear las setas con un diente de ajo. A este salteado añadir una cucharadita de salsa Teriyaki.

Emplazar el puré de patata con el pimentón de mar como base del plato.

Poner el foie en una esquina del plato. Para caramelizar el foie, echar un azucarillo de azúcar moreno sobre el y usar un soplete.

Añadir el salteado de setas encima del puré de patata.

Freír un huevo a baja temperatura y añadirlo encima del plato anterior.

Espolvorear por encima la espuma de sal con pimentón de mar.

## Tallarines de calamar de la cantera con pimentón de mar



### Ingredientes:

70 g de calabacín

140 g de calamar

Medio gramo de pimentón de mar

Salsa de ostras

Mousse de piquillo

Espuma de Sal de pimentón de mar

Brotes verdes de rabanitos

Aceite de oliva

Cortar el calabacín en tiras y saltearlo con una cucharadita de aceite y una una cucharadita de salsa de ostras. Una vez salteado disponerlo en el fondo de un plato.

En el mismo aceite del calabacín echar el calamar, previamente troceado en tiras finas, y saltear.

A continuación añadir el pimentón de mar. El calamar cogerá un color rojizo similar al pimentón.

Emplatar encima del calabacín y añadir la mousse de pimienta de piquillo

Decorar con brotes verdes de rabanitos.

## Risotto de quinoa

### Ingredientes :

100 g de quinoa

300 ml de agua o fumet de verdura

Medio pimiento rojo

Medio pimiento verde

10 g de mantequilla

20 g de parmesano

10 g de atún seco

1 g de liofilizado de Tetraselmis

Espuma de sal de Tetraselmis



Lavar muy bien la quinoa con agua fresca con ayuda de un colador.

Cocer durante 12 minutos en agua o en el fumet de verdura. Una vez cocida, volver a lavar y reservar.

En un bol mezclar el liofilizado de Tetraselmis con una cucharada de aceite.

Cortar en trocitos pequeños el pimiento rojo y el verde, saltear y añadir a la quinoa

Añadir la mantequilla y el parmesano y ponerla al fuego hasta dejando que se absorban, Entonces, echar el aceite con liofilizado de Tetraselmis preparado anteriormente.

Emplatar el risotto de quinoa y añadir el atún seco.

Finalmente espolvorear espuma de sal de tetraselmis por encima.

## Espaguetis de mar

### Ingredientes :

130 g de calamar

100 g de gambas

250 g de espaguetis

25 g de brotes de soja

Salsa Teriyaki

1,5 gramos de liofilizado de Tetraselmis

Espuma de sal de Tetraselmis



Cocer los espaguetis y reservar.

En un bol mezclar una cucharada de aceite con liofilizado de Tetraselmis y reservar.

Cortar el calamar en trozos pequeños y saltear con una cucharadita de aceite.

A continuación echar las gambas y los brotes de soja fresca.

Añadir una cucharadita de salsa Teriyaki y una cucharadita de salsa de ostras.

Cocinar a fuego lento, cuando este todo bien ligado, añadir los espaguetis previamente cocidos y el aceite de liofilizado de Tetraselmis.

Emplatar y espolvorear una pizca de espuma de sal de Tetraselmis.

## Arroz con sabor a mar

### Ingredientes :

50 mL aceite virgen extra

50 gr de pimienta roja y

50 g de cebolleta

100 g de gambón

100 g de sepia

50 g de calamar

100 g de arroz

300 g de agua

2 dientes de ajo

Perejil

300 mg de liofilizado de Tetraselmis

Preparar el fumet con el agua, las cabezas de las gambas, 2 dientes de ajo y perejil, batir y colar.

Para hacer el sofrito picar en cuadritos pequeños la cebolleta y el pimienta roja y sofreír en el aceite virgen extra.

Trocear el gambón, la sepia y el calamar en trocitos pequeños, añadir al sofrito y saltear.

Añadir el arroz y 2,5 partes de fumet por cada parte de arroz. Cuando el fumet comience a hervir añadir el liofilizado de Tetraselmis. Dejar cocinar hasta que el arroz alcance el punto deseado.





Alimentación  
Humana