



RECETAS DE MARÍA LO x ALVALLE



RECETAS DE MARÍA LO x ALVALLE

Hay sabores inseparables del verano. El gazpacho y el salmorejo son dos de ellos. Presentes en nuestras mesas desde hace generaciones, forman parte de esos pequeños rituales que anuncian la llegada del buen tiempo.

Con este recetario, Alvalle y María Lo invitan a mirar estos clásicos como ingredientes versátiles capaces de transformar cualquier plato.

A partir de distintas variedades de gazpacho y salmorejo Alvalle, María Lo ha creado tres propuestas que demuestran cómo un producto elaborado con ingredientes de calidad puede aportar frescura, equilibrio y creatividad a la cocina de verano.

Tres recetas sencillas, pensadas para descubrir que el gazpacho también puede convertirse en una base llena de matices, un sorprendente juego de texturas o el auténtico protagonista de un plato.



NUESTRAS RECETAS

- 1 Tiradito de atún al soplete, Salmorejo Fresco Alvalle con nectarina y stracciatella.
- 2 Burrata, tomate en textura, brevas, vinagreta y Gazpacho Fresco Receta de Temporada Alvalle.
- 3 Tartar de gamba roja con cereza y base de Gazpacho Gourmet Alvalle.

TIRADITO DE ATÚN AL SOPLETE, SALMOREJO FRESCO ALVALLE CON NECTARINA Y STRACCIATELLA

TIEMPO DE COCINADO:
30 mins

COMENSALES:
2 personas

NIVEL DE DIFICULTAD:
fácil

INGREDIENTES

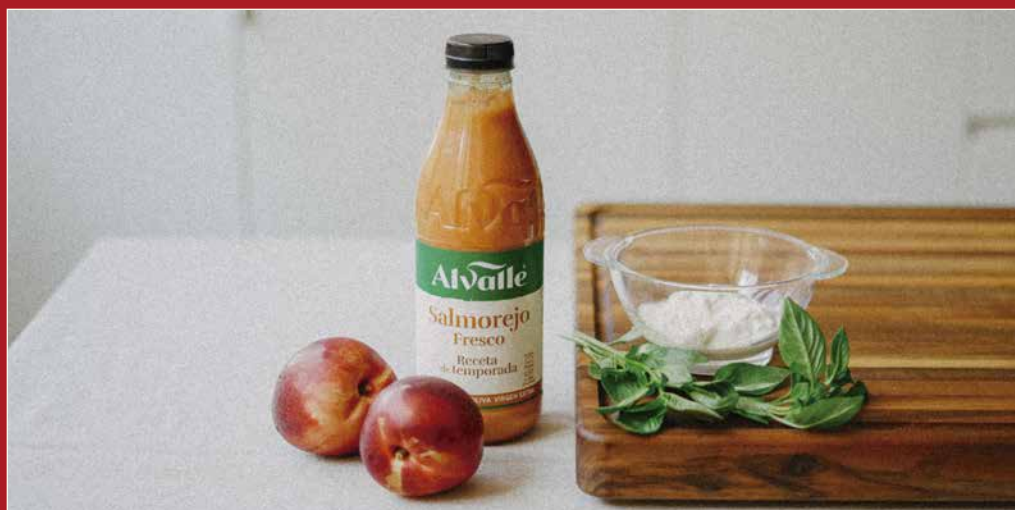
- 75 g de nectarina
- 150 g de Salmorejo Fresco Alvalle
- 10-12 filetitos de ventresca de atún (o lomo de atún)
- 10-12 gajos de nectarina
- Queso stracciatella
- Aceite de Oliva Virgen Extra

PARA EL ACEITE DE

- Manojos de albahaca fresca
- 200 g aceite de oliva muy suave

PARA LAS HOJAS DE ALBAHACA

- 10 hojas de albahaca frescas
- Aceite para freír
- Pizca de sal





ELABORACIÓN

- 1** En un vaso de batidora, batimos media nectarina pelada junto con el Salmorejo Fresco Alvalle y reservamos en frío.
- 2** Cortamos la otra mitad de la nectarina en gajos y los pasamos un poco por una sartén bien caliente con una pizca de aceite de oliva virgen extra hasta que estén dorados por una cara. Reservamos.
- 3** Para el aceite de albahaca, calentamos el aceite a unos 60°C, incorporamos las hojas de albahaca y trituramos todo junto hasta obtener un aceite bien verde. Colamos por colador fino y metemos en una manga pastelera. Lo ideal es dejarla colgada para que las partes solidas de las hojas que hayan podido quedar precipiten y podamos separarlas del aceite de albahaca limpio. Dejamos que se enfríe y reservamos.
- 4** Freímos unas 10 hojas de albahaca en aceite de oliva suave, una vez fritas (cuidado de que no se os quemen), las sacamos a un papel absorbente y salamos ligeramente. Dejamos que escurran todo el aceite y reservamos.
- 5** En un plato, ponemos la base de nuestro Salmorejo Fresco Alvalle con nectarina. Encima los filetes de atún pasados por soplete o por una plancha sólo por una cara con una pizca de aceite y sal en escamas. Incorporamos un gajo planchado de nectarina por filete de atún, stracciatella y una hoja de albahaca frita.
- 6** Terminamos con el aceite de albahaca por encima de todos los ingredientes.

BURRATA, TOMATE EN TEXTURAS, BREVAS, VINAGRETA Y GAZPACHO FRESCO

RECETA DE TEMPORADA ALVALLE

TIEMPO DE COCINADO:
30 mins

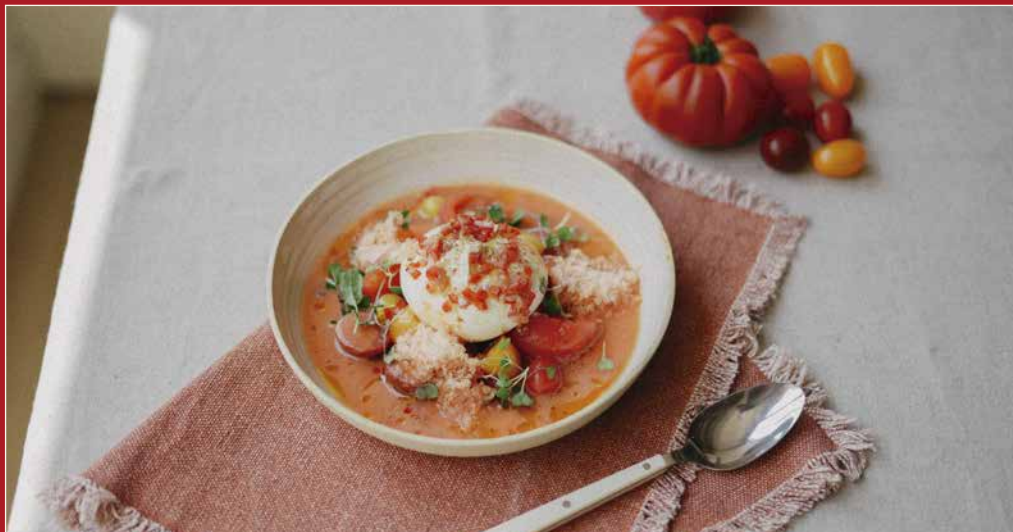
COMENSALES:
2 personas

NIVEL DE DIFICULTAD:
fácil

INGREDIENTES

- 10 tomates Cherry de colores
- 1 tomate de ensalada
- 1 breva
- 200 gr de granizado de Gazpacho Fresco Receta de Temporada Alvalle
- Base de Gazpacho Fresco Receta de Temporada Alvalle
- 1 burrata pequeña
- Pimiento rojo
- Cebolla morada
- Vinagre de Módena
- Vinagre de Jerez
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Brotes verdes





ELABORACIÓN

- 1** Ponemos en una bandeja con un poco de fondo el Gazpacho Fresco Receta de Temporada Alvalle y lo metemos en el congelador para posteriormente hacer el granizado.
- 2** Para la vinagreta, picamos en brunoise el pimiento rojo y la cebolla morada y los ponemos en un bol. Aliñamos con aceite de oliva virgen extra, sal y vinagre de Jerez y Módena. Reservamos.
- 3** En un cazo ponemos agua a hervir. Hacemos una cruz en la base de los tomates y los metemos unos 10-15 segundos máximo en el agua hirviendo. Los sacamos y los colocamos en un bol con hielo para cortar rápidamente la cocción. Una vez se hayan enfriado un poco, los pelamos con la ayuda de la punta de un cuchillo.
- 4** Una vez pelados, cortamos el tomate grande en trozos de bocado y los tomates Cherry en dos y los metemos en la vinagreta que reposen unos 15 minutos cubiertos.
- 5** Lavamos y cortamos las brevas en rodajas de 2-3 milímetros de grosor y las ponemos en la base del plato. Encima ponemos los tomates aliñados escurridos, en medio la burrata, aliñada con un poco de la vinagreta de pimiento rojo, cebolla morada y pimienta negra recién molida.
- 6** Servimos el Gazpacho Fresco Receta de Temporada Alvalle, un poco de granizado del gazpacho congelado, que obtenemos raspando con un tenedor, y algunos brotes verdes para decorar.

TRUCOS:

- Al pelar los tomates y dejarlos reposando en la vinagreta, cogen más sabor.
- Hacer un granizado rápido para textura congelando el gazpacho.
- Usar bote para emulsionar (recipiente de cocina diseñado para mezclar líquidos que naturalmente no se combinan, creando aderezos, salsas y vinagretas perfectamente homogéneos).

TARTAR DE GAMBA ROJA CON CEREZA Y BASE DE GAZPACHO GOURMET ALVALLE

TIEMPO DE COCINADO:
15 mins

COMENSALES:
1 persona

NIVEL DE DIFICULTAD:
fácil

INGREDIENTES

- 150 gr de Gazpacho Gourmet Alvalle
- 5 gambas rojas y el jugo de sus cabezas
- Piel de lima
- Sal
- 6 cerezas en cuartos aliñadas también con lo que sobra de las cabezas y chorrito de lima
- Chorrito del zumo de lima
- Jugo de las cabezas de gambas rojas
- 3 hojas de capuchina
- 3 almendras marconas crudas picadas
- Aceite de Oliva Virgen Extra





ELABORACIÓN

- 1** Pelamos todas las gambas rojas y guardamos las cabezas. De las cabezas, extraemos todo el jugo que tienen y las pasamos por un colador muy fino hasta que nos quede una salsa súper intensa de sus jugos.
- 2** A las colas de las gambas peladas, les retiramos las tripas haciéndoles un pequeño corte superficial a lo largo y las cortamos en 3 trozos.
- 3** En un bol, ponemos el jugo colado de las cabezas, rallamos media lima y le agregaremos una pequeña pizca de sal. Incorporamos las colas cortadas crudas y mezclamos para aliñarlas. Las sacamos del bol y las ponemos en círculo en un plato.
- 4** Lavamos y sacamos las semillas de las cerezas. Las cortamos en 4. Las aliñamos también en el bol con los jugos de las cabezas de las gambas y un chorrito de zumo de lima. Las colocamos repartidas también en círculo encima de las gambas.
- 5** Picamos las almendras marconas y las ponemos encima de las gambas y las cerezas. Terminamos la decoración con 3 hojas de capuchina (también podéis ponerles brotes verdes para decorar).
- 6** Finalizamos sirviendo el Gazpacho Gourmet Alvalle en medio del círculo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

TRUCOS:

- Usar las cabezas de las gambas para potenciar el sabor de gamba.

