



**PLANCTON
MARINO®**

PARQUE NATURAL
VETA LA PALMA



PLANCTON MARINO®

PARQUE NATURAL
VETA LA PALMA

ESCABECHES PICKLES

Dejar macerar en un líquido con ácido en frío o caliente. Introducir un alimento en un líquido con elementos ácidos que se pueden aromatizar con hierbas, especias, verduras, frutas, etc., tanto en frío como en caliente.

Con Plancton Marino Veta la Palma® conseguimos un escabeche con más sabor a mar además de todas sus propiedades.

OSTRAS EN ESCABECHE LIGERO TEMPLADO

Tiempo de elaboración: 40 min.

6 ostras, 30 g de puerro, zumo de ½ naranja, zumo de ½ limón, 1 rama de eneldo, ralladura de limón, 2 c/s de aceite de oliva, 0,5 g de Plancton Marino Veta la Palma®.

Pochar el puerro con el aceite, añadir el zumo de limón y el de naranja y dejar hervir. Retirar del fuego y añadir el eneldo, dejar atemperar e incorporar el plancton, mezclar. Abrir las ostras, retirar la carne de la concha e introducirlas en el escabeche, dejar reposar 20 minutos. Servir.

NOTAS: Hay que tener en cuenta la proporción de ácido del escabeche para que su sabor no predomine sobre el del plancton.

Maceration in a liquid with acid either hot or cold. Pickles are made by immersing a product in a liquid with acidic elements which can be flavoured with herbs, spices, vegetables, fruits, etc. They can be either hot or cold.

With Plancton Marino Veta la Palma® we obtain a pickle with a more intense flavour of the sea and one which contains all its properties.

OYSTERS IN A LIGHT, WARM PICKLE

Preparation time: 40 min.

6 oysters, 30 g leeks, Juice of ½ orange, juice of ½ lemon, 1 sprig of dill, grated lemon rind, 2 spoons of olive oil, 0.5 g Plancton Marino Veta la Palma®.

Poach the leek in the oil, add the lemon and orange juice and allow to boil. Remove from the heat and add the dill. Allow to cool and incorporate the plankton, mix. Open the oysters, remove the meat from the shell and place them in the pickle. Allow to rest for 20 minutes. Serve.

NOTES: Take care with the proportion of acid in the pickle so it does not overpower the plankton.

