



**PLANCTON
MARINO®**

PARQUE NATURAL
VETA LA PALMA



PLANCTON MARINO®

PARQUE NATURAL
VETA LA PALMA

POTENCIADORES FLAVOUR ENHANCERS

Consiste en añadir Plancton Marino Veta la Palma® para potenciar el sabor de un alimento en el último momento de la preparación, ya fuera del fuego para intentar conservar todas las propiedades del plancton.

RISOTTO DE CALAMAR

Por Angel León (Aponiente)

Tiempo de elaboración: 30 min.

2 g de Plancton Marino Veta la Palma®, 6 g de agua o caldo de pescado, 130 g de calamar, 140 g de cebolla, 20 g de puerro, 1 diente de ajo, 40 g de mantequilla, 60 g de vino blanco, 400 g de caldo de pescado, 100 g de arroz arborio, sal.

Pochar con mantequilla la cebolla, el puerro y el ajo, sin que llegue a coger color. Añadir el calamar cortado en dados pequeños, sofreír y añadir el vino blanco, dejar evaporar. Añadir el arroz y regar varias veces como tradicionalmente se trabaja un risotto. Una vez al punto retirar del fuego y ligar con el plancton previamente hidratado con el agua durante unos segundos formando una pasta. Rectificar de sal.

NOTAS: Debido a la proteína del Plancton Marino Veta la Palma®, el arroz se liga con éste, actuando como si fuese mantequilla aportando cremosidad al plato.

Plancton Marino Veta la Palma® is added to enhance the flavour of the dish at the last moment after removing it from the heat in order to preserve all the properties of the plankton.

SQUID RISOTTO

By Angel León (Aponiente)

Preparation time: 30 min.

2 g Plancton Marino Veta la Palma®, 6 g water or fish stock, 130 g squid, 140 g onion, 20 g leek, 1 clove of garlic, 40 g butter, 60 g white wine, 400 g fish stock, 100 g arborio rice, salt.

Poach the onion, leek and garlic in the butter without browning. Dice the squid and add, sauté and add the white wine. Allow to evaporate. Add the rice and gradually add the stock as a traditional risotto is made. When the rice is cooked, remove from the heat and add the plankton previously made into a paste with the water. Add salt to taste.

NOTES: the protein in the Plancton Marino Veta la Palma® thickens the dish and behaves like butter, giving a creaminess to the dish.

