

Recetas GELESPESSA

Una receta original de la École Valrhona



Vinagreta pistacho fresa balsámica

- 100 g **Gel fresa para vinagreta***
- 80 g **Gel Balsámico para vinagreta****
- Aceite de pistacho**
- 150 g

En el momento de servir, colocar cada uno de los componentes de manera desordenada en el plato, sobre un plato o en un bol.

Mezclar más o menos en función del efecto visual que desea obtener.

*Gel fresa para vinagreta

- 80 g **Pulpa de fresa**
- 10 g **Agua**
- 10 g **Azúcar**
- 0,5 g **Gelespessa SOSA**

Hacer un jarabe con el azúcar y el agua. Añadirlo a la pulpa de fresa después incorporar el Gelespessa.

Batirlo todo y dejar reposar unos instantes. Reservar en la nevera.

**Gel Balsámico para vinagreta

- 80 g **Vinagre balsámico**
- 0,5 g **Gelespessa SOSA**

Batir el vinagra con el Gelespessa y dejar reposar.