

SELECCIÓN DE RECETAS

ESPECIAL BRUNCH



¡La vida está para celebrarla!

INDICE

GAZPACHO CON PERLAS SPHERIKA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

- 03 |** El gazpacho andaluz es una receta perfecta para hidratarse, con gran poder saciante y pocas calorías. Combinado con las perlas Spherika de AOVE, se convierte en una gran fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes.

TOSTA DE SALMÓN CON HUEVAS SPHERIKA DE SALMÓN

- 04 |** Tosta de pan integral con semillas, finas lonchas de salmón ahumado, queso crema y nuestras huevas Spherika de salmón. ¡Protagonista de los mejores brunch!

TORTILLA FRANCESA CON AVRUGA

- 05 |** Revolucionamos la tradicional tortilla francesa con nuestras perlas de arenque Avruga, para un toque extra de sabor y originalidad.

MOJITO CON PERLAS SPHERIKA DE LIMA & LIMÓN

- 06 |** Una novedosa versión del mojito, con o sin alcohol según los gustos, pero siempre con el toque Spherika.

TORTITAS CON PERLAS SPHERIKA DE FRUTA DE LA PASIÓN

- 07 |** Tortitas de harina integral de espelta, sirope de chocolate y nuestras refrescantes perlas Spherika de fruta de la pasión. Un final dulce y tierno para un brunch de ensueño.





Gazpacho con perlas Spherika de AOVE



INGREDIENTES

- 1 kg de tomate pera
- + 1 para la guarnición
- 1 pimiento verde italiano
- + 1 para la guarnición
- 1 pepino
- + 1 para la guarnición
- 100g de picatostes fritos con ajo para la guarnición
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 3 cucharadas de vinagre de Jerez
- 50g de pan blanco
- 5g de sal
- **1 tarro de 50g de Spherika perlas de aceite de oliva virgen extra**

PREPARACIÓN

Escaldar y pelar los tomates e introducirlos en el vaso de la batidora.

Añadir el pepino pelado y troceado, el pimiento, el ajo y el pan blanco remojado en agua.

Triturar durante unos segundos y añadir la sal, el vinagre y el aceite de oliva, probando para rectificar si fuera preciso.

Verificar que el gazpacho tiene la consistencia adecuada. Si es demasiado espeso, se puede añadir un poco de agua fría.

Pasar por el chino a una sopera y dejar enfriar durante al menos una hora.

Para la guarnición, cortar las verduras restantes en dados muy pequeños.

Distribuir el gazpacho en boles. Agregar las verduras de la guarnición y una cucharada de perlas Spherika de aceite de oliva virgen extra.

Presentar las verduras sobrantes en un plato aparte, junto con los picatostes.

Tosta con huevas Spherika de salmón



2



10 MIN



FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 rebanadas de pan de molde
- 3 copos generosos de queso crema
- 4 lonchas de salmón ahumado
- Eneldo fresco (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- 1 tarro de 50g de Spherika huevas de salmón

PREPARACIÓN

Tostar el pan de molde en la tostadora, pincelado con aceite de oliva. Otra opción es hacerlo en una sartén o plancha o llevarlo al horno durante unos minutos. Debe quedar ligeramente dorado.

Retirar del fuego o calor y dejar enfriar unos minutos.

Untar cada rebanada con el queso crema. Reservar uno de los copos para decoración.

Colocar el salmón sobre el queso crema. Dos lonchas en cada rebanada.

Dividir el copo de queso crema entre las dos rebanadas y posar sobre el salmón.

Repartir una cucharadita de huevas de salmón Spherika sobre cada rebanada.

Verter un chorrito de aceite de oliva (opcional).

Adornar con el eneldo fresco.

Condimentar con sal y pimienta al gusto.

Tortilla francesa con Avruga perlas de arenque



2



10 min



Fácil

INGREDIENTES

- 4 Huevos
- 10g de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- 4 cucharadas de nata espesa para cocinar
- Eneldo fresco (opcional)
- 1 tarro de 55g de Avruga perlas de arenque

PREPARACIÓN

1. Cascar los huevos en un bol, salpimentar y batir con la ayuda de un tenedor.
2. Calentar una sartén a fuego medio/alto con la mantequilla.
3. Verter los huevos.
4. Repartir por toda la superficie de la sartén y dejar que cuaje.
5. Cuando la parte superior de la tortilla esté todavía un poco líquida, doblarla por la mitad.
6. Continuar la cocción durante 1 minuto.
7. Deslizar la tortilla en un plato.
8. Calentar la nata espesa y verter sobre la tortilla.
9. Agregar las perlas de arenque Avruga al gusto.
10. Puede decorar con un poco de eneldo fresco.



Mojito con perlas Spherika de lima & limón



4



10 MIN



FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lima
- 60ml de ron añejo blanco
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 10 hojas de hierbabuena fresca
- 250ml de agua con gas
- hielo picado
- **1 tarro de 55g de Spherika perlas de lima & limón**

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar las hojas de hierbabuena lavadas en un mortero junto con un poco de zumo de lima.
- 2.** Machacar las hojas suavemente para que suelten su aceite esencial, liberando así todo su aroma.
- 3.** Añadir el resto del zumo de lima, el azúcar moreno y el ron.
- 4.** Remover para disolver el azúcar.
- 5.** Repartir en 4 vasos y añadir agua con gas.
- 6.** Agregar hielo picado hasta llenar los vasos y coronar con dos cucharadas de perlas Spherika de lima & limón.
- 7.** Decorar con unas hojas de hierbabuena y una rodaja de lima.

Si lo prefiere sin alcohol, sustituir el ron añejo blanco por la misma cantidad de agua con gas.

Tortitas sin lactosa con perlas Spherika de fruta de la pasión



4



30 min



Fácil



INGREDIENTES

- 2 huevos
- 300g de harina de espelta integral
- 295ml de agua, leche vegetal o leche sin lactosa
- 30g de azúcar
- Una cucharadita de levadura en polvo
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de sal
- Esencia de flor de azahar
- Sirope de chocolate sin lactosa
- **1 tarro de 55g de Spherika perlas de fruta de la pasión**

PREPARACIÓN

- 1.** Tamizar la harina y echarla en un bol con la sal y el azúcar. Reservar.
- 2.** En otro bol, batir los huevos con un tenedor. Incorporar poco a poco el agua o leche sin lactosa y la esencia de flor de azahar y seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3.** Añadir poco a poco los ingredientes secos del otro bol, sin dejar de batir. La masa resultante debe quedar algo espesa. No hay que batir en exceso para que las tortitas no queden duras.
- 4.** Echar unas gotas de aceite de oliva virgen extra en una sartén pequeña y calentar, repartiéndolo por toda la superficie con la ayuda de papel de cocina.
- 5.** Verter una medida de masa (un cucharón) en el centro de la sartén y dejar que sea la propia masa la que se redistribuya en la sartén.
- 6.** Cuando aparecen burbujas en la parte superior de la tortita darle la vuelta con una espátula. Cocinar por el otro lado durante 30 o 40 segundos y retirar.
- 7.** Añadir sirope de chocolate encima de cada tortita y terminar con una capa de perlas Spherika de fruta de la pasión.



MÁS IDEAS Y RECETAS:

