

La "sensación" de un buen desayuno

Con "Tropicana Sensations" podrá disfrutar los mejores desayunos para disfrutar del placer de la fruta con personalidad gracias a las recetas fáciles y con sello innovador para dos personas ideadas por el chef Javier Bonet.

HUEVO REVUELTO, CREMOSO, CON RAGOUT DE SALCHICHA IBÉRICA Y JCT.

2 cucharaditas de “JCT” (reducción de jugo de manzana, pera y canela TROPICANA SENSATIONS MANZANA, PERA Y UN TOQUE DE CANELA)

2 huevos de corral

20 gr. de mantequilla

20 gr. de nata líquida

1 salchicha ibérica

Un chorrito de aceite oliva virgen

1/2 cebolla roja

1/2 ramita de romero

Un chorrito de vino dulce (jerez)

o Una pizca de pimienta negra (molida en el momento)

o Sal maldon

PREPARACIÓN:

1º.- Abrir los huevos cuidadosamente con un cuchillo pequeño para extraer la clara y la yema.

2º.- Después con unas tijeras bien afiladas, dar forma de vasito para poder luego rellenar.

3º.- Preparación de “JCT”: en un cazo pequeño poner un vaso de zumo a reducir, siempre a fuego lento y controlándolo para que no se nos queme. El resultado final será una compota ligera.

4º.- Retirar y reservar a temperatura ambiente.

5º.- En una sartén sofreír el aceite, la cebolla, el romero y la salchicha troceada a mano (sin piel).

6º.- Salpimentar al gusto.

7º.- Transcurridos unos 10 minutos de cocción, rociar con el vino dulce. Cocer durante 5 minutos más. Reservar en caliente.

8º.- En un cazo pequeño a fuego lento, derretir la mantequilla. Una vez caliente, añadir los huevos previamente batidos y, sin dejar de mezclar con una varilla, cocer lentamente. A mitad de cocción añadir la nata y salpimentar. Los huevos tienen que quedar cremosos, con una textura de crema pastelera.

9º.- Montar los huevos revueltos en su misma cáscara. Hacerlo en capas: en primer lugar, colocar el huevo, después, el ragout y, por último, una cucharadita de la reducción de TROPICANA SENSATIONS MANZANA, PERA Y UN TOQUE DE CANELA.

Recomendación del chef: Acompáñalo con café americano y Tropicana Sensations Manzana, Pera con sabor a Canela.

MUESLI DE CEREALES CON YOGURT, CEREZAS DESHIDRATADAS Y TOPPING DE CANELA Y AZUCAR MORENO.

Mezcla de cereales: 40 gr. de trigo, 40 gr. de maíz y 40 gr. de avena

2 yogures naturales sin azúcar

30 gr. Cerezas deshidratadas. (en su defecto podremos utilizarlas frescas)

5 gr. de azúcar moreno

5 gr. de canela en polvo

PREPARACION:

1º.- Colocaremos la mezcla de cereales en el fondo de un bol.

2º.- Cubriremos de yogurt.

3º.- En la parte superior, dispondremos las cerezas deshidratadas.

4º.- Por último, espolvorearemos con el topping de canela y azúcar.

Recomendación del chef: Acompañarlo con "Ice Café Latte" con vainilla y Tropicana Sensations Manzana, Pera con sabor a Canela.

TOSTADA DE PAN DE LECHE DE MANZANA Y VAINILLA.

500 gr. de harina de trigo.

500 cl. de leche entera.

20 gr. de levadura de cerveza.

1 cucharada de azúcar.

1 cucharada de sal.

100 gr de manzana deshidratadas.

1/2 de vaina de vainilla (solo la pulpa de su interior)

PREPARACION:

1º.- Diluir la levadura, el azúcar y la vainilla (solo la pulpa) en un poco de leche tibia, mezclar con el resto de la leche.

2º.- En un bol grande mezclar con una cuchara de madera la harina y la leche.

3º.- Añadir la manzana, y la sal. Mezclar de nuevo.

4º.- Dejar reposar hasta que la masa doble su volumen (temperatura 36º)

5º.- Mientras la masa crece, prepararemos una placa de horno, untada con mantequilla y posteriormente espolvoreada con harina.

6º.- Una vez la masa haya crecido, la pasaremos a la placa que hemos preparado. Repartiremos sobre ella la sal maldon, y dejaremos reposar hasta que la masa se asiente bien y tome la forma del molde.

7º.- Coceremos a 200 ° durante 25 minutos.

8º.- Una vez el pan se haya enfriado, podremos cortarlo y tostarlo en cualquier plancha o tostadora.

Reconocimiento del chef: Acompáñalo con té negro de frutos rojos y canela y Tropicana Sensations Manzana, Pera con sabor a Canela.

