



## **Perlas de AOVE: Para sorprender a tus invitados en una velada especial**

### **Ingredientes:**

150 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra

5 gramos/litro de alginato de sodio (o algas Agar-Agar)

1/2 litro de agua mineral

### **Nuestra receta:**

1. Selecciona tu variedad de AOVE preferida.
2. Deposita la cantidad indicada en el frigorífico durante 2 horas, para reducir su temperatura.
3. Calienta el AOVE y el Agar-Agar a fuego medio, removiendo el contenido durante el proceso.

4. Cuando comience a hervir, manteniéndolo 2 minutos más antes de retirarlo de los fogones.
5. Introduce el contenido resultante en una jeringa (sin aguja) y prepara un recipiente con agua mineral muy fría.
6. Utiliza la jeringa para ir vertiendo tantas gotas de su contenido como desees en el recipiente de agua.
7. Retira las perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra con un colador o espumadera pequeña.
8. Añade las esferificaciones de AOVE a aquellos platos en los que quieras aportar este detalle gastronómico único.