



Aceite de Coral
El oro del mar

USOS DEL ACEITE DE CORAL

Hay que destacar que Aceite de Coral es para condimentar los platos y aportando más sabor añadido de un buen AOVE de Arbequina y la esencia de marisco, dando distinción a los platos.

Para degustar el Aceite de Coral es necesario su buen uso, es por ello que recomendamos su lectura previa antes de su uso.

Se puede usar tanto en platos fríos como en platos calientes, aunque el 100% de su potencial se obtendrá en platos calientes, es por ello que se recomienda para los platos fríos calentar 5 segundos el Aceite de Coral antes de incorporarlo.

En Platos fríos:

- Ensaladas de marisco, ahumados, de pescado (a tener en cuenta que los vinagres enmascaran el sabor).
- Ensaladillas de marisco, pulpo, ahumados. Al finalizar la ensaladilla, rociar con un buen chorro y remover bien para que se impregne del aroma.
- Carpaccios y Tartar de marisco, de sepia, calamares, pescado (como macerado).
- Mayonesas de sabores.

En Platos calientes:

Es importante que para degustar las propiedades del aceite de Coral se haga buen uso de él. Para ello se recomienda que se agregue al terminar de cocinar los platos y por lo tanto el calor que contiene dicho plato abrirá el aroma y se fundirá con los ingredientes.

- Al terminar una paella cuando aún está caliente pero fuera del fuego, rociamos el Aceite de Coral para que el aroma y sabor del aceite de Arbequina y la esencia de marisco se fundan en el plato.
- Este proceso se aplicará de igual manera a: fideua, pasta con gambas, gambas al ajillo, gulas, guisos de pescados o cualquier otra elaboración en la que queramos potenciar el sabor a marisco y destacar con un buen AOVE de Arbequina con esencia de marisco.
- Bechamel y masas de croquetas: Incorporar al final del proceso una vez hecha la masa. Con el calor residual es suficiente para que el aroma se abra y se incorpore en el alimento.