

Producto: Aceite
Iniciativa: María Dolores Abellán
Cocinero: Paco Fuentes

**“Esfera de aceite al
pimentón dulce”**

Ingredientes:

- ✓ 500 gramos de aceite virgen
- ✓ 15 gramos de pimentón



Elaboración:

- 1) Realizar la mezcla del aceite y el pimentón.
- 2) Verter la mezcla en un molde semiesfera, hasta la mitad del molde y congelar.
- 3) Una vez congelado bañar con vermut blanco.
- 4) Utilizar para complementar y decorar otros platos.

