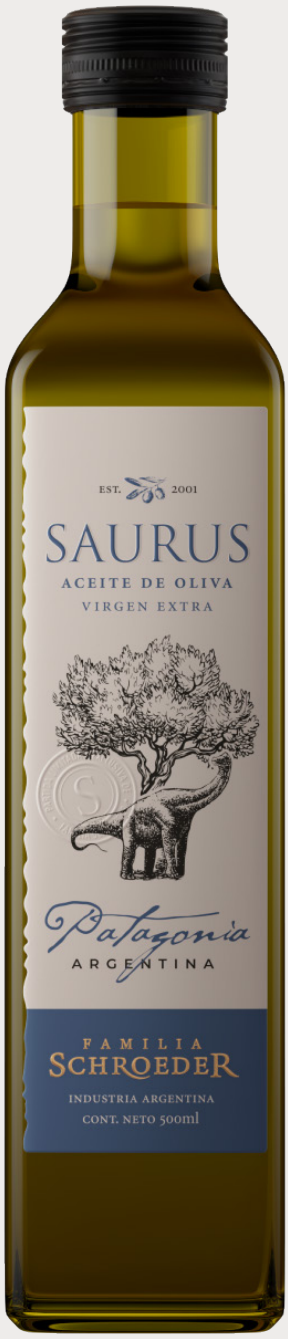
FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA

SAURUS

ACEITE DE OLIVA



RECETAS

Trucha curada y aceite de oliva Saurus

INGREDIENTES

Fillet de trucha 400-500gr.
Sal de mar 50gr.
Azúcar 50gr.
Semillas de coriandro 10gr.
Semillas de hinojo 10gr.
Aceite de oliva Saurus extra Virgen.

PROCEDIMIENTO

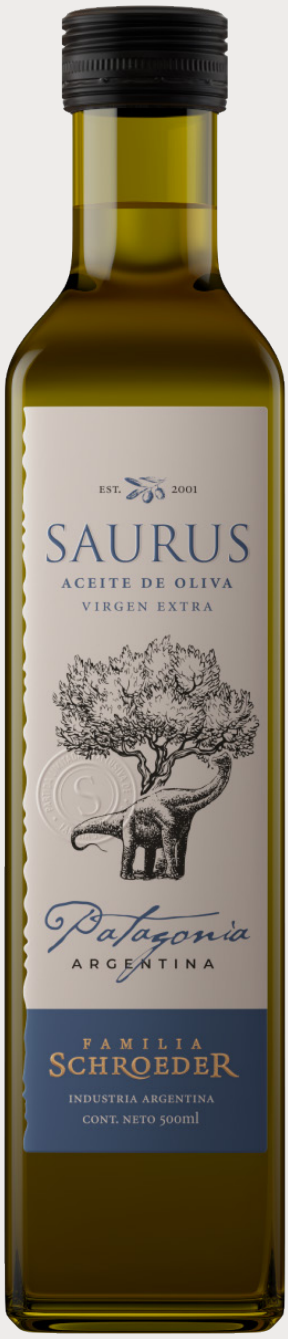
- Sacar las espinas del fillet de trucha.
- Colocar en una bandeja y reservar.
- Mezclar la sal con el azúcar.
- Moler las semillas y tostar en sartén.
- Agregarlas a la mezcla de azúcar y sal.
- Cubrir el fillet de trucha con la mezcla de sal, azúcar y especias, levar a la heladera por un periodo de 12hs.
- Sacar de la heladera, quitar la mezcla con un paño húmedo.
- Filetear y condimentar con el aceite de oliva Saurus extra Virgen.
- Servir sobre una rodaja de pan tostado.

VER VIDEO →

Calle 7 norte San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia - Argentina - 0299 489 9600 info@familiaschroeder.com / www.familiaschroeder.com

FAMILIA SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA

SAURUS
ACEITE DE OLIVA



RECETAS

Salsa criolla con oliva Saurus extra Virgen

INGREDIENTES

Cebolla 1 unidad.
Morron verde 1 unidad.
Morron rojo 1 unidad.
Cebolla de verdeo 2u.
Ajo 2 dientes.
Perejil un puñado.
Merken 5gr.
Aji molido 5 gr.
Aceite de oliva 300ml.
Vinagre de manzana 100ml.
Sal
Pimienta.

PROCEDIMIENTO

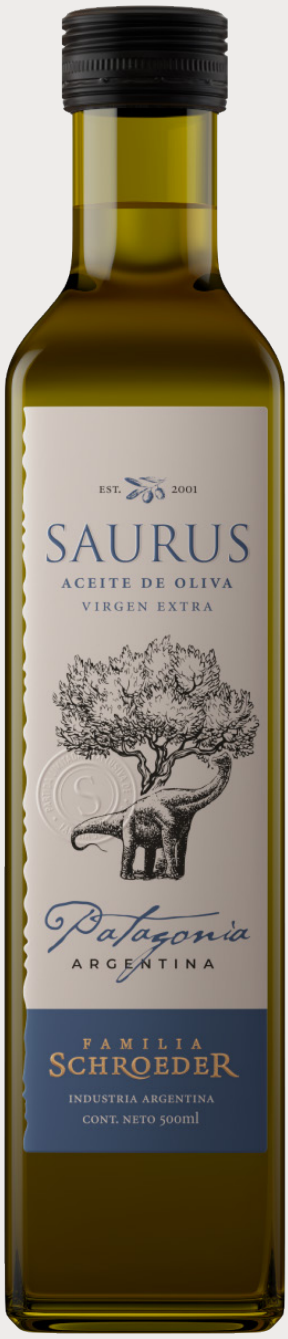
- Cortar la cebolla, y los morrones en dados pequeños.
- Cortar la cebolla de verdeo en aros finos.
- Picar el ajo.
- Picar el perejil.
- Hacer una vinagreta con el aceite de oliva Saurus, el vinagre y el resto de los ingredientes.
- En un bowl mezclar los vegetales con la vinagreta.
- Servir con todo tipo de carnes, pescados y ensaladas.

VER VIDEO →

Calle 7 norte San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia - Argentina - 0299 489 9600 info@familiaschroeder.com / www.familiaschroeder.com

FAMILIA SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA

SAURUS
ACEITE DE OLIVA



RECETAS

Mousse de chocolate y aceite de oliva Saurus extra Virgen.

INGREDIENTES

Chocolate semi amargo 400gr.
Azucar 100gr.
Huevos 4u.
Leche 5 cucharadas.
Aceite de oliva Saurus extra Virgen 40ml.

PROCEDIMIENTO

- Derretimos el chocolate con leche a baño maría.
- Añadimos el acite de oliva Saurus y removemos bien hasta que se incorpore.
- Retiramos del fuego.
- Mezclamos las yemas con el azúcar hasta que queden de un color blanco.
- Agregar el chocolate y seguir mezclando.
- En otro bowl mezclamos las claras a punto nieve.
- Las añadimos con un batidor de alambre de apoco y en forma envolvente hasta que la preparación quede bien esponjosa.
- Llevar a la heladera por al menos 2 horas.

VER VIDEO →

Calle 7 norte San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia - Argentina - 0299 489 9600 info@familiaschroeder.com / www.familiaschroeder.com