



RESTAURANTE

DEGRADADO DE GAMBAS

Tártar, plancha y salsa

Con este plato crudo y cocido, demostramos que cuando cocemos a estos crustáceos, el calor rompe las proteínas y se liberan los pigmentos carotenoides, cuyo color real es el mencionado naranja y rojo brillante. La desnaturalización de la proteína, por calentamiento, hace que aparezca el color del carotenoide sin modificaciones en su espectro.

PESCADO AZUL Y MIL COLORES DE VEGETALES

Salmón con wok de vegetales

El color de las verduras se debe a la presencia de **fitoquímicos**, sustancias que se hallan en los alimentos de origen vegetal.

Con esta receta resaltamos la infinidad de colores que pueden encontrarse en la naturaleza.

RESTAURANTE





RESTAURANTE

COMPOSICIÓN DE CÍTRICOS EN TEXTURAS

Bizcocho de limón, helado de naranja y gajos de pomelo

Las tonalidades de los cítricos, como los amarillos vibrantes, los naranjas intensos, el verde limón, rosas y tonalidades pasteles crean una estética muy interesante a la hora de confeccionar un plato de estética original.