



Clorofila

Ingredientes:

HOJAS DE ESPINACAS	500 G
HOJAS DE PEREJIL PLANO LAVADAS Y ESCURRIDAS	300 G
AGUA	1 L

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Espinaca Perejil Agua	500 g 300 g 1 L	Poner en la cuba	 70°C	Pulse 2000 rpm	4 impulsos		
2			Calentar	 70°C	200 rpm	7 min		
3				-	Turbo	10 a 30 s		Hay que pulverizar bien la clorofila
4			Pasar por un cedazo recuperar la pulpa y enfriar inmediatamente	-				Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Es importante enfriar la clorofila apenas se haya hecho para conservar su color.

