

ROSAS

CULINARIAS

Recetario



lou
lou

FOR PLANTS LOVERS

by Rachel & co

INTRODUCCIÓN

En este libro, encontrarás recetas fáciles de realizar con las rosas comestibles de la colección Taste Of Love®.

Este rosal te permitirá combinar tu pasión por el jardín y la mesa gourmet.

El libro es un regalo ideal para esos amantes de la rosa y de la cocina o para los atrevidos que disfrutan experimentando con sabores nuevos.

Antes de hojear las recetas, te vamos a presentar los principales protagonistas de este proyecto :

Rosales Taste Of Love®

Los rosales comestibles de la colección Taste Of Love® son la joya del trabajo de creación de la casa obtentora Pheno Geno Roses y el resultado de años de desarrollo científico y selección gastronómica de las mejores rosas gourmet.

Las rosas Taste Of Love® tienen aromas y sabores únicos que recuerdan a fragancias afrutadas con un delicado sabor a rosa. Las variedades

Taste Of Love® son ricas en antioxidantes y vitamina C : una sola flor contiene más cantidad de dichos componentes que 150 g de frutos rojos como pueden ser arándanos o moras. Pheno Geno Roses dedica sus rosas comestibles a los más prestigiosos Chefs de todo el mundo, siendo éstos sus embajadores.

Taste Of Love® es una experiencia gourmet que te abrirá las puertas hacia un mundo de maravillosos sabores y sorprendentes sensaciones.

Rachel&Co

Somos una empresa comercializadora de plantas ornamentales situada en Almería. Rachel, la gerente, cuenta con 27 años de experiencia en el mundo vegetal y desde siempre ha tenido inquietudes en trabajar mano a mano con productores y obtentores para desarrollar plantas de máxima calidad. Nos importa el medio ambiente y luchamos para fomentar un futuro más verde y saludable para nuestro planeta. Las rosas Taste Of Love® entran en una gama con nuestra marca de calidad Loulou®, asegurando una conexión emocional entre la planta y el ser humano. Te animamos a probar este maravilloso producto que, sin duda, te va a sorprender gratamente.

Podrás encontrar nuestras plantas en los mejores centros de jardinería y selectos puntos de venta de plantas y flores.

La Flor Del Agua™

La Flor Del Agua es una pequeña granja ecológica ubicada en el valle de las rosas en el centro de Asturias. Se dedica al cultivo tradicional de rosas comestibles en calidad ecológica y produce flores de alta calidad en un entorno natural único. El cultivo es totalmente manual sin la aplicación de pesticidas ni maquinaria. Su producción es respetuosa con el medioambiente, se desarrolla localmente siguiendo las normas de la permacultura. El resultado de ese trabajo artesanal se puede saborear en sus distintos productos de rosa : gelée, chutney, sirope, ketchup, bombones etc.

Busca más informaciones en nuestra página web.... www.rachelandco.net

RECETA BASE



SIROPE DE ROSAS

El sirope de rosa es de fácil elaboración siendo la base para muchos platos y bebidas con sabor a rosa.

Tiene un sabor tanto aromático como delicioso. Es idóneo para utilizarlo en postres como helado de rosa, yogures florales, bebidas exclusivas, tartas y pudines.

Ingredientes

1 taza de pétalos frescos de la rosa Red Passion™ Taste Of Love®

200 ml agua

225 g de azúcar blanco

Azúcar (opcional)

Preparación

Poner agua y azúcar en una pequeña cazuela, remover hasta que el azúcar quede disuelto. Llevar el almíbar a ebullición. Añadir los pétalos de rosa, apagar el fuego y tapar la cazuela. Dejar infusionar los pétalos al menos durante un par de horas. Cuánto más largo sea el tiempo de infusión, más intenso será el sabor del sirope.

Separar del líquido los pétalos con ayuda de un escurridor y descartarlos. Embotellar el sirope en tarritos o pequeñas botellas.

Guardar en el frigorífico donde se puede mantener en buenas condiciones hasta un mes.



PLATOS SALADOS



CREMA DE REMOLACHA Y ROSA

Ingredientes

400 g de remolacha fresca o envasada

1 manzana

1 cebolla dulce

1 puerro

200 ml de vino blanco

250 ml de nata o leche de coco

Zumo de 1 limón

20 g de mantequilla o margarina

Sal y pimienta negra

50 ml de sirope de rosa

4 flores de rosas Taste Of Love® de diferentes colores (para decorar)

Preparación

Dorar el puerro y la cebolla cortada con algo de mantequilla (o margarina) en una olla grande. Apagar con el vino blanco. Echar la verdura pelada y troceada con 750 ml de agua y sal. Cocinar todo durante unos 20 a 30 minutos hasta que se ablande la verdura. Añadir el zumo de limón y la nata (o la leche de coco). Dejar hervir a fuego lento durante unos pocos minutos más. Mientras se cuece la crema, quitar los pétalos de las rosas y reservarlos en un plato. Retirar la olla del fuego y triturar todo hasta llegar a la consistencia de una crema. Sazonarla a gusto con sal y pimienta. Añadir el sirope de rosa y remover bien.

Servir la crema en platos hondos. Decorarla con pétalos de diferentes colores. Buen provecho!





ENSALADA FLORAL

Ingredientes mezcla ensalada

200 g de brotes tiernos mixtos (lechuga lollo rosso baby, hoja de roble baby, rúcula, dacciccio y escarola o similares)

100 g de lonchitas de bacón

Pétalos de cinco rosas amarillas de la variedad Nadia Zerouali™ Taste Of Love®

1 granada

Ingredientes para la vinagreta

5 cucharas de aceite de oliva extra virgen

100 g de chutney de rosa de la variedad Nadia Zerouali™ Taste Of Love®

Media cucharita de pimienta negra recién molida

Sal y vinagre a gusto

Preparación

Calentar en una sartén algo de mantequilla o aceite. Tostar el bacón por ambos lados, retirar del fuego, cortar en tiritas y reservar. Abrir la granada, desgranar las semillas y reservar. Lavar la mezcla de brotes tiernos y quitar el agua sobrante mediante una centrifugadora para ensalada. Mezclar los ingredientes de la vinagreta hasta obtener una salsa homogénea. Colocar encima de un plato grande los brotes tiernos en forma de flor o mandala geométrico. Repartir de manera bonita sobre los brotes las semillas de la granada y el bacón y los pétalos de rosa. Salpicar uniformemente todo el plato con la vinagreta. Sazonar a gusto. La ensalada está lista para servir.

DELICIAS DE POLLO CON SALSA DE ROSA

Ingredientes

500 g de pechuga de pollo

1 cebolla

2 cucharas de aceite o 1 trozo de mantequilla

100 ml de vino blanco

100 g gelée de rosa

1 cuchara de queso crema

1 rosa Raspberry™ o Nadia Zerouali™ Taste Of Love®

Pimienta

Sal

Para acompañar

1 taza de arroz

2 tazas de caldo de verdura

Preparación

Cortar en tiritas la pechuga de pollo. Picar la cebolla y pocharla en una sartén con un poco de aceite o mantequilla. Añadir las tiritas de pollo, tostarlos en ambos lados. Apagar con el vino blanco y dejar hervir a fuego lento durante un par de minutos.



BEBIDAS



SORBETE DE ROSAS CON CAVA

Ingredientes

50 ml de sirope de la rosa Red Passion™ Taste Of Love®

250 ml de agua

1 botella de cava

1 rosa de color roja

Preparación

Mezclar en un bol pequeño el agua con el sirope de rosa. Repartir el líquido en un molde para cubitos de hielo y congelarlo por la noche en la nevera. Quitar los pétalos de rosa Red Passion™ y reservarlos. Sacar los cubitos de rosa del molde y desmenuzarlos a textura de granizado en una trituradora. Colocar en copas de cava 2 cucharitas del granizado de rosa y llenarlas enseguida con el cava. Decorar cada copa con unos pétalos de rosa y servir.



LIMONADA DE ROSAS

Rápida de preparar y muy refrescante. Añadiendo algo de sirope de rosa a esta refrescante bebida de verano, se consigue un ponche floral exquisito que alegra y refresca el día.

Ingredientes

3 limones

1000 ml agua con gas

100 ml sirope de rosa

2 flores de rosa Nadia Zerouali™ Taste Of Love®

Azúcar (opcional)

Preparación

Exprimir los limones y guardar el zumo. En una jarra grande mezclar el zumo de limón, el agua y el sirope de rosa. Si no fuera lo suficientemente dulce, se puede añadir algo de azúcar a gusto. Decorar la jarra de la limonada con los pétalos frescos. La limonada está lista para servir.





INFUSIÓN DE PÉTALOS DE ROSA

Se trata de una receta muy fácil para principiantes y personas con poco tiempo. La infusión de rosas es conocida por sus propiedades beneficiosas. Tiene efectos calmantes, antisépticos, antiinflamatorios y ligeramente diuréticos. A diferencia de otras infusiones no es necesario colar los pétalos ya que se pueden comer con cucharita después de tomarse la infusión de rosas. Dependiendo de la estación del año, esta infusión se puede hacer con pétalos frescos o secos.

Ingredientes

400 ml agua

6 rosas Taste Of Love® o 4 cucharitas de pétalos secos

Miel

1 pizca de canela o polvo de anís

Preparación

Verter el agua en una olla, llevar a ebullición y apagar el fuego. Quitar los pétalos de rosa de las flores. Añadir al agua caliente los pétalos y una pizca de canela o anís.

A continuación, tapar enseguida la olla para conservar el aroma y el sabor. Dejar infusionar durante 4 minutos. Endulzar la infusión con algo de miel y servirla en tazas.

DULCES Y
POSTRES



PROFITEROLES DE ROSA

Los profiteroles de rosa son el postre ideal para grandes y pequeños. Su elaboración es sencilla y un momento divertido para toda la familia. Es el dulce ideal para cualquier momento del día, para un desayuno de fin de semana, después de un rico almuerzo o para acompañar el té o el café. Los 'profiteroles para rellenar' se pueden elaborar artesanalmente en casa o comprar de su confitería de confianza.

Ingredientes

12 profiteroles para rellenar

Gelée de rosa

Salsa de chocolate caliente (200g de chocolate y 100g de margarina)

Nata montada

1 rosa Raspberry™ Taste Of Love®

Preparación

Montar la nata a punto de nieve y reservar. Calentar al baño María el chocolate con la margarina hasta obtener una salsa uniforme. Cortar los profiteroles por la mitad y rellenar generosamente con gelée de rosa. Cubrir cada profiterol con dos cucharitas de nata montada. Verter encima algo de salsa de chocolate caliente y decorar con pétalos frescos de rosa.





FLAN DE ROSA

Sencillamente delicioso y fácil de preparar. Es una receta apta para todo el mundo que requiere poco tiempo de preparación. Para un sabor más especiado, simplemente se puede añadir algo de canela o anís, decorarlo con nueces troceados o frutas frescas cortadas.

Ingredientes

1000 ml de leche

½ taza de nata montada

7 cucharas de fécula de maíz

4 cucharas de sirope de rosa

3 rosas de Raspberry™ Taste Of Love®

Preparación

Disolver la fécula de maíz batiéndola con una taza de leche. Calentar en una olla el resto de la leche con la nata montada y el sirope de rosa. Añadir la mezcla de fécula, remover con una cuchara de palo constantemente hasta que la crema espese. Verter el flan caliente en tarritos. Dejarlos enfriar.

Decorar con pétalos de rosa y servir.

TABLA DE QUESOS CON CHUTNEY DE ROSAS

El chutney de rosa es idóneo para acompañar quesos y platos salados. Su agradable gusto a rosa y la fragancia deliciosa a cítrico crean una experiencia gastronómica inolvidable. Es recomendable elegir quesos de diferentes intensidades y sabores para disfrutar de una delicia culinaria inolvidable.

Ingredientes

Mezcla de 5 tipos de quesos (por ejemplo, queso azul sabor intenso, queso azul sabor suave, queso fresco, queso semicurado de vaca, queso curado de oveja/cabra etc.)

100 g de chutney de la rosa Nadia Zerouali™ Taste Of Love®

Picatostes

Uvas frescas

Nueces

1 rosa de Nadia Zerouali™ Taste Of Love®

Preparación

Cortar los quesos en trozos finos de cuña. En un plato grande de aspecto bonito repartir las cuñas en círculo dejando en medio un hueco. Colocar en el hueco de forma decorativa el chutney y la flor de rosa. En platitos pequeños poner los picatostes, las uvas y las nueces.

A disfrutar!



Consejos

y recetas



¡videos, recetas y mucho más!

Los rosales comestibles de la colección Taste Of Love® son la joya del trabajo de creación de la casa obtentora Pheno Geno Roses y el resultado de años de desarrollo científico y selección gastronómica de las mejores rosas gourmet.



by Rachel & co

TASTE OF LOVE®
Culinary Roses

pheno
geno | **ROSES**