

Texturas **Agar**

Spaghetti de Parmesano



Para el suero de parmesano Reggiano

- 500 g de parmesano Reggiano rallado
- 450 g de agua

- 1 Poner el agua en un cazo a hervir y cuando levante el hervor añadir el parmesano rallado.
- 2 Remover hasta que el parmesano se disuelva y dejar infusionar durante 15 min fuera del fuego.
- 3 Pasar la pasta de parmesano por una superbag y sacar todo el suero, desechando la pasta de parmesano.
- 4 Guardar el suero de parmesano en la nevera 12 h.
- 5 Reservar el suero depositado en la parte inferior para los spaghetti y la grasa acumulada en la parte superior por separado.

Para el spaghetti de parmesano Reggiano

- 300 g de suero de parmesano Reggiano (elaboración anterior)
- 4,8 g de Agar
- 4 tubos de PVC de 0,5 cm de diámetro y 2 m de longitud
- 1 jeringa con boquilla de 0,3 cm de diámetro

- 1 Poner el suero de parmesano en un cazo, disolver Agar en polvo y llevarlo a ebullición sin parar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego y espumar para eliminar posibles impurezas.
- 3 Llenar la jeringa y con ésta llenar los tubos, que para mayor comodidad se habrán enrollado y sujetado con un poco de cinta adhesiva.
- 4 Sumergir los tubos llenos en agua fría para que el suero de parmesano cuaje.
- 5 Con la ayuda de una jeringa vacía inyectar aire en el tubo para obtener el spaghetti.

* Esta gelatina puede calentarse.