EL ALOE VERA EN LA COCINA

Asociación de cocineros “Los Borriquetes”

“El aloe vera es un producto poco conocido y con grandes posibilidades en la cocina de pescados, postres y helados”

Tony Parra. Chef granadino

“Es una muy buena alternativa para aquellas personas que deben o quieren evitar la harina de trigo, la patata o el maíz”

Juan José Ruiz. Chef de la Salmoreteca, Córdoba

“Tienes ante ti un producto milagroso, bello y noble con un sinfín de posibilidades”

RECETA

Restaurante CHIKITO

Crema de mango con aloe vera y virutas de piel de naranja a la granadina

Ingredientes (4 personas)

0.5 kg de pulpa de mango
0.5 kg de pulpa de melón
0.05 kg de pulpa de aloe vera
0.125 kg de yogurt natural azucarado
0.005 l de zumo de limón

Elaboración

Crema

1. Pelar y trocear los mangos y el melón, sin semillas. Reservar.
2. Cortar los extremos de la hoja de aloe vera y trocear. Cocer en abundante agua con un poco de azúcar durante 10 minutos.
3. Quitar la parte exterior de la hoja de aloe vera y extraer la pulpa.
4. Colocar en un recipiente el mango, melón, yogurt, zumod e limón y pulpa de aloe. Triturar hasta conseguir la textura deseada de una crema y enfriar.

Virutas de piel naranja

1. Sacar la piel de la naranja y cortarla en juliana.
2. Cocerla con un poco de agua y granadina hasta que la piel adquiera un tono rojizo.
3. Colocar la piel de la naranja sobre la crema.
4. Y... ¡a disfrutar!

Plaza Gonzalo Áyora 2 Ofic. F C.P. 14001
Córdoba (España)
Tlf: 957811355

Siguenos en:

Asociación Nacional de Empresarios del Aloe

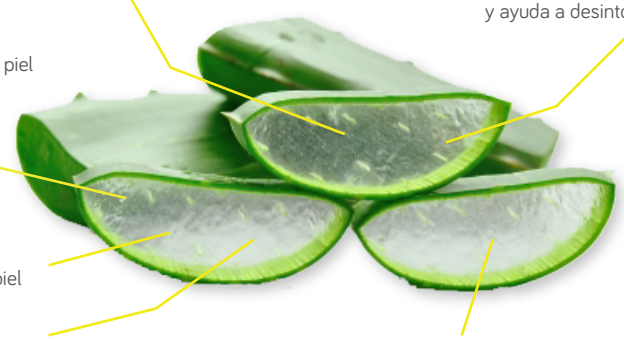
asocialoe

ALOE VERA ESPAÑOL

www.asocialoe.com
Blog: www.asocialoe.wordpress.com
asocialoe@asocialoe.com

El uso que la humanidad ha hecho del aloe vera se remonta a tiempos inmemoriales y a culturas antiguas que utilizaban esta planta, sobre todo, para elaborar remedios de uso tópico relacionados con la belleza. Pero no hay que quedarse en la superficie porque el aloe vera ofrece mucho más. Efectivamente, el uso cosmético de su gel es el más conocido pero… ¿sabías que también es muy efectivo en la mejoría de patologías internas, como ingrediente culinario o para tratar algunas enfermedades en animales?

LOS BENEFICIOS DEL ALOE



Germanio
Facilita la oxigenación y alcalinización del organismo

Acemannan
Contribuye a reforzar el sistema inmunológico y estimula a los glóbulos blancos. Además, es activador de la circulación, regenerador celular y ayuda a desintoxicar el organismo

Vitaminas A y C
Ayudan en la regeneración de la piel

Saponinas
Poseen efecto limpiador sobre la piel

Lignina
Facilita la penetración en las tres capas de la piel, aumentando la eficacia de la planta

Aminoácidos y Antraquinonas
Grandes propiedades ante patologías de la piel como la psoriasis

APRENDE A USAR TU ALOE VERA.

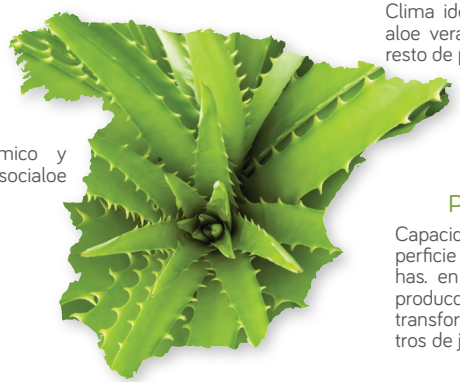
1. Adquiere una hoja con certificado de calidad: procedente de una planta de más de tres años y de producción ecológica
2. Quita las espinas laterales y pela la hoja para extraer el gel
3. Lava el gel con agua para que se desprenda la aloína y… ¡listo! Ya tienes tu gel de aloe vera para elaborar cualquier remedio o receta

¿CÓMO DISTINGUIR UN PRODUCTO DE ALOE VERA DE CALIDAD?

- Exigir un aloe de producción ecológica
- Leer bien la etiqueta para asegurarse que el producto realmente contiene aloe vera
- Elegir productos en cuya etiqueta se indique el porcentaje de aloe vera, que no debe ser menor al 90%

EL SECRETO DEL ALOE VERA ESPAÑOL

El aloe vera español puede considerarse como el mejor del mundo debido a sus características y la localización privilegiada de España.



Clima
Clima idóneo para el cultivo de aloe vera que lo distinguen del resto de países europeos

Empresas
Tejido empresarial dinámico y organizado en torno a Asocialoe

Producción ecológica

Potencialidad
Capacidad para aumentar la superficie cultivada hasta las 2.000 has. en 5 años, generando una producción de 36 mill. de Kg transformables en 21 mill. de litros de jugo de aloe

Rendimiento
Cosecha a los tres años, cuando tiene todas sus propiedades y procesamiento de la hoja en plantas lo más cercanas posible para acortar los tiempos de transporte y garantizar la frescura de la misma

Superficie cultivada
País europeo con más superficie cultivada suficiente para abastecer al mercado europeo (450 has.)

¿QUÉ PUEDES HACER CON EL GEL DE ALOE VERA?

Recetas de cocina: es un espesante natural y saludable

Uso tópico: puedes elaborar cremas o aplicarlo directamente para aliviar irritaciones, quemaduras, picaduras…

Uso veterinario: es eficaz para tratar problemas de piel y digestivos en animales