

MOZZARELLA

DELICADEZA Y TRADICIÓN

libro de
recetas



Bellissima Mozzarella!

En mini bolitas, en bola para cortar o en lonchas pre-cortadas, la mozzarella fresca sorprende por su sabor fresco a leche y nata, y su textura esponjosa, tierna y húmeda.

En elaboraciones calientes o frías, como entrante, en vasito o como ingrediente en un plato principal, la mozzarella otorgará a sus recetas un toque de sabor Italiano. Ofrezca a sus invitados la posibilidad de embarcar en una experiencia gastronómica diferente y sorpréndalos con la versatilidad de la mozzarella fresca y las posibilidades que ofrece además de la clásica y deliciosa Ensalada Caprese de Tomate.



Mozzarella en lonchas
1Kg (25g. x 40 U)



Mozzarella mini bolas
1Kg (8g. x 125 U)



Mozzarella
bola 125g



Mozzarella Bufala
bola 125g

Información Nutricional Valores nutricionales medios (por 100 ml)	Vaca*	Búfala
Valor energético	840 kj/200 kcal a 1.050 kj/250 kcal	1.084 kj/262 kcal
Grasas	12 a 20 g	23 g
de las cuales saturadas	8 a 14 g	16 g
Hidratos de carbono	1 a 2 g	0,7 g
de los cuales azúcares	0,5 a 1 g	0,7 g
Proteínas	16 a 20 g	13 g
Sal	0,5 a 1 g	0,7 g

- Alérgenos: leche y derivados
- Conservación: Conservar a máx. +6°C

*Valores orientativos: Ver tabla nutricional en cada referencia.

Bolitas



	Pag.
Tartar de verano con mini bolas de mozzarella	4
Gazpacho con islas de mozzarella	6
Bolas de mozzarella, aguacate, tomates y gambas	8
Vasito de mozzarella y melón con jamón	10
Crujiente de mozzarella con frutos secos	12
Crostinis de Prosciutto	14
Bruschetta a la Napolitana	15

Lonchas



	Pag.
Mozza burger	16
Bagel salmón y caprese	18
Tostini de mozzarella y Tapenade	19
Ensalada Caprese con atún	20
Ensalada Caprese con berenjenas y mozzarella	21

Bola



	Pag.
Vasito de tomates, calabacines y mousse de mozzarella	22
Pizza Soavita	24
Risotto con mozzarella y gambas	26
Pasta con mozzarella y alcachofas	28
Ensalada Caprese de búfala con tomates deshidratados	30



Tartar de verano con Mini bolas de mozzarella



15 min.



10 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Cortar en juliana el jamón y reservar en frío.

Quitar las semillas de los tomates, cortarlos en dados y reservar en frío.

Ecurrir los tomates secos y cortarlos en juliana. Reservar.

Picar y mezclar el cilantro y albahaca. Reservar.

Mezclar los tomates, salpimentarlos y añadir el aceite de oliva.

Con ayuda de aros de emplatado, crear una base de tomates y un centro de Tapenade encima.

Coronar la preparación con las **Mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**, el jamón y la mezcla de cilantro y albahaca.

INGREDIENTES

Para 10 personas

- 60 **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 600g de jamón serrano
- 100g de Tapenade
- 1kg de tomates frescos pelados
- 500g de tomates secos en aceite
- 200ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro
- Albahaca

Sugerencia del Chef

Sustituir el tomate seco por una preparación de berenjenas asadas en rodajas y conservadas en aceite y ajo.

Añadir alcázaras a la mezcla de tomates.

Es posible sustituir el Tapenade por Paté de aceitunas verdes.

Puede sustituir las bolitas de mozzarella de vaca por mini bolas de leche de búfala, aportando así un elemento diferenciador en su carta menú.





Gazpacho con Islas de mozzarella



5 min.



6 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Mezclar en la licuadora todos los ingredientes juntos excepto las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**.

Servir el gazpacho y añadir las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**.

Decorar con una hoja de albahaca.

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 300g de **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 200g de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 100g de pepino pelado sin semillas
- 50g de pimiento rojo
- 25cl de zumo de tomate
- 50g de pan de molde sin corteza
- 1cl de Tabasco
- 8cl de vinagre de jerez
- 20cl de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Adornar con pepinos en juliana.

Puede sustituir las bolitas de mozzarella de vaca por mini bolas de leche de búfala, aportando así un elemento diferenciador en su carta menú.





Bolas de mozzarella, aguacate, tomate y gambas en coulis de bogavante



10 min.



6 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Hacer bolitas de aguacate con la ayuda de una cuchara parisina, y regar las bolas con zumo de limón.

Ecurrir las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**.

Mezclar la vinagreta con la sopa de bogavante y el estragón picado para obtener un coulis de bogavante.

Pelar las gambas.

Montar en un vaso poniendo el coulis de bogavante en la parte inferior y luego mezclar armoniosamente los tomates cherry, las bolas de aguacate, algunas gambas y las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**.

Terminar con unas gotas de coulis de bogavante.

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 250g de **mini bolas de mozzarella Galbani Professionale**
- 30g de tomates cherry rojos y amarillos
- 300g de gambas cocidas
- 2 aguacates
- 20g de sopa de bogavante
- 20cl de vinagreta
- 1 limón
- 3g de estragón picado
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Añadir gajos de pomelo pelado.

Puede sustituir las bolitas de mozzarella de vaca por mini bolas de leche de búfala, aportando así un elemento diferenciador en su carta menú.





Vasito de mozzarella y melón con jamón



10 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Ecurrir las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**.

En un bol mezclar los tomates, las bolas de melón y la Mozzarella.

Salpimentar y aliñar con aceite de oliva.

Servir en un vaso de martini con albahaca fresca.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 32 **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 16 tomates cherry
- 32 bolitas de melón
- Aceite de oliva
- Hojas de albahaca fresca
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Acompañar con grisines de pan con jamón de parma enrollado.





Crujiente de mozzarella con frutos secos



20 min.



6 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Triturar los frutos secos en granillo y mezclar con el pan rallado.

Batir los huevos con la leche y salpimentar al gusto.

Pasar las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale** por el huevo y a continuación por la mezcla de frutos secos y pan.

Repetir el rebozado una segunda vez e incluso una tercera en función del espesor deseado.

Dejar reposar en frío entre 15 y 20 min.

Freír en abundante aceite hasta que doren.

Retirar el exceso de grasa con papel absorbente.

Servir calientes.

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 200g de **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 100g de pan rallado
- 100g de frutos secos al gusto
- 3 huevos
- 100ml de leche
- Aceite
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Es posible utilizar granillo de almendra cruda, avellanas, kikos salados, anacardos o cualquier otro fruto seco.

Los crujientes de **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale** combinan perfectamente con confituras como la de tomate o de pimiento rojo.

Estos crujientes resultan un ingrediente ideal para ensaladas como, por ejemplo, en una ensalada de hoja de roble con tomates confitados y vinagreta de miel.

Podemos añadir al rebozado otros condimentos como hierbas aromáticas, ajo o cebolla en polvo. En este caso cuidar el punto de fritura para que no ennegrezcan.



Crostinis de Prosciutto



10 min.



4 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Dorar en una sartén las rebanadas de pan, previamente remojadas en aceite.

Una vez que el pan se enfríe, untar el tapenade de alcachofa, después una capa de prosciutto y añadir las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**.

Dorar en el horno durante un minuto hasta que las bolas de Mozzarella se derritan.

Decorar con los pimientos rojos y la albahaca.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 28 **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 4 rebanadas de pan rústico
- Aceite de oliva
- Tapenade de alcachofa
- 150g de jamón curado en lonchas
- ½ pimiento rojo cortado
- Albahaca

Sugerencia del Chef

Se puede sustituir el tapenade de alcachofa por un pesto rojo, o sencillamente utilizar una base de pan tumaca.



Bruschetta a la Napolitana



5 min.



2 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Colocar las rebanadas de pan en una bandeja y tostar al horno unos minutos por cada lado.

Lavar los tomates cherry y cortarlos en trozos pequeños.

Poner en un recipiente las **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**, añadir los tomates y mezclar con aceite y sal.

Pelar el diente de ajo y frotarlo sobre el pan, añadir la mezcla de tomates y mozzarella.

Por último añadir a cada bruschetta las anchoas en aceite y servir.

INGREDIENTES

Para 2 personas

- 12 **mini bolas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 4 rebanadas de pan (sin sal)
- 4 ó 5 tomates cherry
- 1 diente de ajo
- 4 anchoas en aceite
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Se pueden sustituir las anchoas por jamón ibérico.





Mozza Burger



15 min.



1 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Cortar y tostar las dos caras del mollete.

Freír las tiras del bacon.

Para montar las hamburguesas:

Pintar las dos caras de pan tostado con aceite de oliva virgen. Añadir la lechuga, los tomates confitados, las **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale** y el bacon crujiente y salpimentar.

INGREDIENTES

Para 1 persona

- 2 **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 1 pan tipo mollete
- 25gr de lechuga batavia
- 3 tomates confitados
- 10g de bacon en tiras
- Aceite oliva extra virgen
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Se puede servir caliente introduciéndolo en la salamandra durante 5 min.



Bagel salmón y caprese



10 min.



4 pax



Fácil



Medio



ELABORACIÓN

Tostar el bagel y agregar un poco de aceite de oliva por ambas caras.

Colocar las **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale** y las hojas de albahaca enteras por encima.

A continuación las rodajas de tomate y la cebolla morada.

Por último las lonchas de salmón.

Salpimentar; añadir las alcaparras y un aderezo de aceite de oliva y limón.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 8 **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 4 bagels
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- Albahaca fresca
- 3 tomates cortados
- 1/8 de cebolla morada en tiras
- 4 lonchas de salmón ahumado
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 limón
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Se puede sustituir el salmón por atún, bacalao o cualquier otro ahumado.



Tostini de mozzarella y Tapenade



15 min.



4 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Dorar en una sartén las rebanadas de pan previamente remojadas en aceite. Dejar enfriar.

Untar el tapenade en cada rebanada.

Colocar encima unas tiras de pimientos rojos asados, dos **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale**. Salpimentar y regar con aceite de oliva.

Calentar en el horno.

Servir con albahaca fresca cortada.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 8 **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 8 rebanadas de pan rústico
- 8 cucharadas de tapenade
- 100g de pimientos rojos asados
- Aceite de oliva
- Albahaca fresca
- Pimienta negra y sal

Sugerencia del Chef

Se pueden hacer estos tostini con pesto rojo o hummus.



Ensalada Caprese con atún



10 min.



4 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Lavar y cortar los tomates en rodajas.

Ecurrir el atún. Lavar y escurrir la rúcula y los canónigos y ponerlos en un plato.

Colocar el atún en el centro y alternar alrededor las **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale** y las rodajas de tomate.

En un recipiente aparte, mezclar las alcaparras y las anchoas y la albahaca en trocitos, salpimentar, añadir el vinagre y picar hasta obtener una salsa.

Servir la ensalada caprese con esta salsa y agregar un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 10 **lonchas de Mozzarella Galbani Professionale**
- 3 tomates grandes
- 50g de rúcula
- 50g de canónigos
- 150g de atún en lata al natural
- 2 anchoas en aceite
- 1 manojo de albahaca
- 50g de alcaparras
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Prueba todas las posibilidades que le ofrece la ensalada caprese: con tomates secos, pesto, albaricoques...



Ensalada Caprese con berenjenas y mozzarella



ELABORACIÓN

Lavar y pelar las berenjenas dejando sólo 4 tiras de piel. Cortar los extremos, después cortarlas en rodajas finas y colocarlas en una bandeja de horno cubierta de papel para hornear.

Cubrir con pan rallado, el perejil picado y un chorrito de aceite de oliva extra virgen y hornear a 180°C durante 20 minutos hasta que estén doradas.

En una sartén freír el diente de ajo con un poco de aceite de oliva y añadir los tomates cortados. Sazonar con sal y cocinar durante 10 minutos.

Cuando termine de cocerse, batir la salsa y añadir sal si es necesario. Dejar enfriar.

Colocar la **Mozzarella en lonchas Galbani Professionale** en un plato, alternando con las berenjenas.

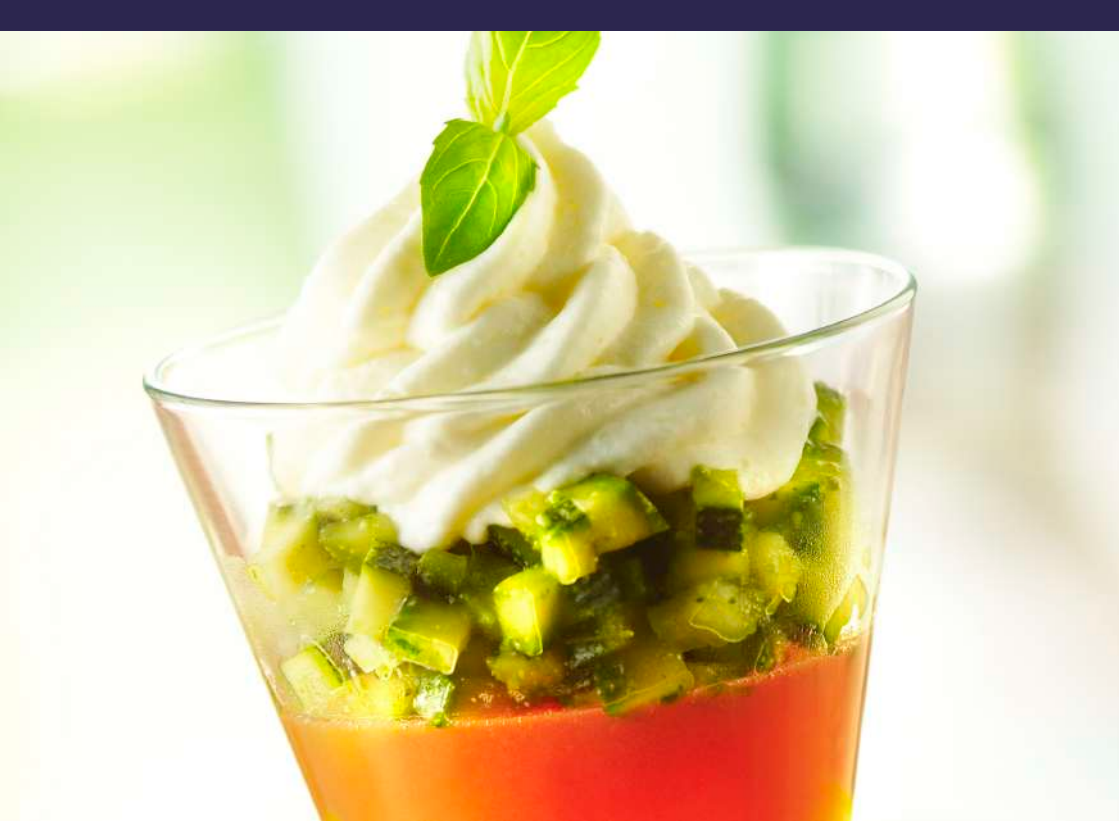
Colocar en el centro un recipiente pequeño con la salsa de tomate.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 375g de **Mozzarella en lonchas Galbani Professionale**
- 2 berenjenas
- 200g de tomates
- 1 manojo de perejil
- 1 diente de ajo
- Pan rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal





Vasito de tomates, calabacines y mousse de mozzarella



20 min.



6 pax



Medio



Bajo

ELABORACIÓN

Coulis de tomate

Remojar 6 láminas de gelatina en agua fría.

Calentar el zumo de tomate, salpimentar. Agregar las hojas de gelatina reblandecidas y mezclar bien.

Verter el coulis de tomates en los vasos llenándolos hasta la mitad. Dejar enfriar un par de horas.

Tartar de calabacines

Cortar el calabacín en brunoise y sazonar con el pesto, sal y pimienta.

Espuma de Mozzarella

Calentar el caldo y dejar reducir a la mitad, dejar enfriar. Añadir la leche y la **Mozzarella bola Galbani** cortada en daditos. Poner todo en una licuadora y luego colar.

Calentar ligeramente, incorporar una hoja de gelatina reblandecida, la **Nata UHT montar Président 35% MG** montada en chantilly, salpimentar y refrigerar.

Para el montaje, servir el tartar de calabacín por encima del coulis de tomate y finalizar con la mousse de mozzarella añadida con la ayuda de una manga pastelera. Mantener refrigerado y decorar con una hoja de albahaca.

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 150g de **Mozzarella bola Galbani**
- 100g de **Nata UHT montar Président 35% MG**
- 6 hojas de gelatina
- 1L de zumo de tomate
- 300g de calabacín
- 60g de pesto
- 300g de caldo de pollo o verduras
- 50cl de leche
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Se puede sustituir el calabacín por otra verdura.





Pizza Soavita



25 min.



1 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Cortar la **Mozzarella bola Galbani** en lonchas finas.

Pelar el aguacate, laminarlo y aderezarlo con zumo de limón para que no se oscurezca.

Extender la masa de pizza y cubrirla con la salsa de tomate. A continuación añadir los lomos de atún, el aguacate y la achicoria.

Por último disponer las lonchas de **Mozzarella Galbani** y los tomates cherry.

Hornear.

INGREDIENTES

1 pizza de 28cm de diámetro

- 100g de **Mozzarella bola Galbani**
- 30g de salsa de tomate
- 60g de tomates cherry
- 60g de aguacate
- 40g de achicoria roja
- 80g de lomo de atún en conserva
- Zumo de limón
- Aceite de oliva extra virgen
- Masa de pizza

Sugerencia del Chef

Puede añadir un poco de aceite de oliva y aceitunas negras antes de la cocción, hará que sea aún más apetecible.

Puede reemplazar el atún por pequeños trozos de jamón o pollo.





Risotto con mozzarella y gambas



30 min.



6 pax



Difícil



Medio

ELABORACIÓN

Asar los pimientos y quitarles la piel, cortarlos en juliana y reservar.

Freír las gambas peladas en aceite de oliva durante unos segundos. Reservar.

Sofreír la cebolla y después el arroz.

Desglasar con el vino blanco hasta que se evapore.

Añadir los pimientos, un cucharón de caldo caliente y hervir a fuego lento. Una vez que se absorba el líquido, añadir más caldo.

Seguir vertiendo el caldo poco a poco y remover de vez en cuando durante 18 minutos.

Al final, añadir el queso **Parmigiano Reggiano Galbani** rallado y el **Mascarpone Galbani Professionale**.

Incorporar la **Mozzarella en bola Galbani** cortada en pequeños dados. Salpimentar.

Tapar y dejar reposar 2 minutos antes de servir el risotto con las gambas por encima.

Espolvorear con hojas de albahaca.

INGREDIENTES

Para 6 personas

- 250g de **Mozzarella bola Galbani**
- 50g de **Mascarpone Galbani Professionale**
- 100g **Parmigiano Reggiano Galbani**
- 250g de arroz de grano redondo Arborio
- 1 cebolla cortada en láminas
- 3L de caldo (vegetal o de pollo)
- 10cl de vino blanco seco
- 10cl de aceite de oliva
- 12 Gambas
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento naranja
- Albahaca
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Se pueden sustituir las gambas por otro tipo de marisco a su gusto .





Pasta con mozzarella y alcachofas



40 min.



4 pax



Media



Bajo

ELABORACIÓN

Cortar casi todo el tallo de las alcachofas, quitar las hojas exteriores duras, retirar la punta y la piel dura de la parte inferior con un corte limpio.

Cortar las alcachofas por la mitad, cortarlas en finas tiras y dejarlas a remojo en un bol de agua con zumo de limón.

Freír el ajo pelado y triturado en una sartén a fuego medio.

Escurrir las alcachofas y añadir a la sartén, salpimentar y agregar una pizca de tomillo. Tapar y cocinar a fuego lento durante un cuarto de hora hasta que las alcachofas estén tiernas.

Separar las alcachofas en dos partes. Reservar una parte. Batir la otra parte junto con 3 cucharadas soperas de **Parmigiano Reggiano Galbani** hasta obtener una crema líquida. Si es necesario, se puede añadir algo de leche a la crema para que quede más suave.

Cocer la pasta y cuando esté lista, escurrir y mezclar con el preparado de crema de alcachofa y añadir la **Mozzarella Galbani** previamente loncheada y cortada en daditos.

Incorporar al final, el resto de las alcachofas que estaban reservadas.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 125g de **Mozzarella bola Galbani**
- **Parmigiano Reggiano Galbani**
- 400g de pasta tipo rigatoni
- 4 alcachofas
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de tomillo seco
- 1 limón
- 3 cucharas de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Sugerencia del Chef

Servir acompañando de Parmigiano Reggiano Galbani en polvo para espolvorear por encima al gusto.





Ensalada Caprese de búfala con tomates deshidratados



10 min.



6 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Cortar los tomates secos en trozos pequeños.

Cortar las hojas de albahaca y mezclarlas con el aceite de oliva.

Colocar una loncha de **Mozzarella Búfala Galbani**, en el centro del plato y encima una cucharada de tomates secos, repetir los pasos hasta tener 3 capas de mozzarella y dos de tomates.

Encima verter un poco de la mezcla de aceite y albahaca. Salpimentar.

Decorar con unas hojas de albahaca fresca.

INGREDIENTES

Para 6 raciones

- 375g de **Mozzarella Búfala bola Galbani**
- 250g de tomates secos al sol en aceite de oliva
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta





Para más información:
Visite: www.lactalisfoodservice.es

