



1) DE RESTOS DE MERMELADA A VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Añade una cucharada de agua tibia, cierra el tarro y agítalo para despegar los restos. Añade dos cucharadas de Picual, unas gotas de vinagre de Jerez, pimienta, sal, vuelve a agitarlo y... ¡Abracadabra! Ya tienes tu vinagreta de frutos rojos para tus ensaladas o para por ejemplo, macerar un aguacate con gambas.



2) ¿CÓMO AROMATIZAR TU ACEITE DE OLIVA?

Si ya personalizamos todo ¿por qué no los aceites de oliva? Mira en tu cocina, tienes mil posibilidades. Ajos, guindillas, cáscara de naranja, jengibre, hierbas frescas, trufa, especias... Añádelos a tus botellas de aceite y verás qué toque más personal. Potenciarás su sabor y crearás platos irrepetibles.



3) CÓMO RECUPERAR LA MAHONESA CORTADA

¿Se te ha cortado la mahonesa? Tranquilo, ahora podemos hacer que vuelva a la vida de entre las mahonesas cortadas. Coge un recipiente limpio, una cucharada pequeña de agua tibia y añade unas gotas de la mahonesa cortada. Bate con una varilla hasta que se una, y a continuación, ve añadiendo la mahonesa cortada muy lentamente, y... ¡Aleluya! ¡A disfrutarla!



4) CONSIGUE UN GUACAMOLE AÚN MÁS INTENSO

Seguro que si te dicen “guacamole”, piensas “todo sabor”. ¿Y si te dijeran que puedes hacerlo aún más intenso? Añádele cebolleta y tomate fresco picados, un poco de sal, lima, y el toque especial: un chorro de aceite de oliva virgen extra. Elige la variedad que mas te guste, y lograrás que un guacamole personalizado.



5) PREPARA UN ALL-I-OLI AUTÉNTICO DE MANERA SENCILLA

¿Un all-i-oli de restaurante, pero sin salir de casa? Juan Pozuelo te enseña cómo prepararlo: Machaca los ajos con el mortero hasta hacer una pasta. Añade un poco de sal, y poco a poco, el aceite de oliva. Mueve la mano del mortero lentamente en movimientos circulares, y ¡voilà!



7) A LA HORA DE ALIÑAR, CÓMETE EL TARRO

¿Aburrido de los aliños de siempre? Tienes miles de posibilidades en tu cocina: Verduras secas, queso, tomate, especias...prepara distintos tarros con todas las



mezclas de alimentos y aceites de oliva que puedas imaginar, y sorprende a todos con una ensalada distinta cada día. ¿El secreto? El aceite de oliva virgen, por supuesto.



8) **DESCUBRE LOS COMPLEMENTOS IDEALES PARA TUS ACEITES**

¿Quieres maridar tus aceites de manera adecuada? Con este tip de Juan Pozuelo, descubrirás qué combinaciones son las ideales. Toma nota: En general, hay que evitar incorporar alimentos que potencien las cualidades genéricas que ya tiene esa variedad, como por ejemplo, añadir picante extra al Picual o al Cornicabra. El objetivo es incorporar sabores y aromas que nos permitan equilibrar o complementar cada variedad, como por ejemplo, añadir picante a la dulzura y suavidad del Arbequina.



9) **CÓMO HACER PASTA DE AJO EN UNA BOLSA**

¿Crees que es imposible preparar pasta de ajo sin mancharlo todo? ¡Te equivocas! Mete unos cuantos dientes de ajo en una bolsa hermética, y añádele sal. Cierra la bolsa, y machaca los ajos con el mortero. Cuando los ajos ya estén bien machacados, utiliza el rodillo hasta conseguir la pasta de ajo. En un abrir y cerrar de ojos, habrás conseguido una pasta de ajo profesional, ¡y sin manchar nada! Añádele Aceite de Oliva Virgen Extra, y atrévete a sazonar tus platos preferidos.





10) EVITA LAS SALPICADURAS DE LAS FRITURAS

Podrías evitarlo siguiendo cualquiera de estos sencillos consejos: Usa tapaderas de malla, seca los alimentos antes de freírlos, o utiliza pinzas para no dejarlos caer desde mucha altura, pero sobre todo, vigila la temperatura del aceite. Frituras sin complicaciones.



11) POTENCIA TUS CARPACCIOS CON ACEITE DE OLIVA

Potencia su sabor, sin esconder la suavidad de la carne: Sácale mucho más partido utilizando aceite de oliva virgen extra de las variedades Arbequina u Hojiblanca, ideales para crear un conjunto armonioso.



12) ¿GAZPACHO O SALMOREJO? UNA DE LAS DIFERENCIAS ESTÁ EN EL EMULSIONADO CON ACEITE DE OLIVA

¿Aún no sabes cuál es la diferencia entre el gazpacho y el salmorejo? Toma nota: Además de en la densidad y en los ingredientes, se diferencian en el emulsionado: Mientras que en el salmorejo, además de mayor cantidad de aceite, éste se incorpora desde el principio, en el gazpacho, la recomendación es que el aceite de oliva virgen extra se incorpore al final del proceso, una vez que todos los ingredientes estén bien triturados.



13) DESCUBRE EL SECRETO DEL ALIÑO MÁS DULCE

¿Un aliño más dulce que un video de gatitos? Juan Pozuelo te enseña el secreto: Corta naranjas peladas en trozos no muy gruesos, y añade un poco de canela en polvo y azúcar moreno. Mézclalo bien y añade unas hojas pequeñas de menta o hierbabuena y casi camino de la mesa, un chorro de aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina, que se caracteriza por su dulzura. Ahora que conoces el secreto, utilízalo para sorprender a todos.



14) ALARGA LA VIDA DE TUS ACEITES EN LAS FRITURAS

Alargar la vida del aceite de oliva de tus frituras es tan sencillo como seguir los dos pasos que nos cuenta Juan Pozuelo, ¡Toma nota! Después de utilizarlo, decanta y cuela el aceite a través de un colador de malla muy fina para eliminar los posos que hayan quedado. Guárdalo separándolo en distintos recipientes según el tipo de fritura (carne, pescado...), manteniéndolo siempre lejos de la luz y del calor. De esta forma alargarás mucho la vida de tus aceites de oliva, conservando todas sus propiedades. ¡Un tip de lo más útil!





15) CÓMO PREPARAR UNAS TRUFAS DE CHUPARSE LOS DEDOS

Ha llegado el Tip que todos los adictos al chocolate estaban esperando: ¡Juan Pozuelo te enseña cómo preparar unas trufas de pastelería! Mezcla nata líquida con cobertura de chocolate, calculando aproximadamente 125 gramos de chocolate por un cuarto de nata. Calienta todo con cuidado hasta que se funda y añade tres cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Arbequina. Deja enfriar la mezcla y forma las trufas. Para terminar, añade una escama de sal a tus trufas y les darás un toque de maestro pastelero.



16) PREPARA UN APERITIVO QUE LO CRUJE EN UN 'PIS PAS'

Si quieres sorprender a las visitas con un aperitivo delicioso y fácil de preparar, ¡atento a este tip de Juan Pozuelo! Coloca 300 ó 400 gramos de almendra cruda pelada en una sartén con 3 ó 4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Cornicabra, y saltéalas de manera constante hasta que se doren. Por último, retíralas del fuego y añade flor de sal y pimienta recién molida. ¡Volverán sólo por tus almendras!



17) EMPIEZA A CUIDARTE CON EL ARROZ MÁS FRESCO

¿Quieres empezar a cuidarte? ¡Sigue el consejo de Juan Pozuelo! Elige un arroz de grano largo y cuécelo. Prepara un salpicón con cebolla, tomate, pimiento y marisco cocido y mézclalo con el arroz. Por último, alíñalo con, sal, comino, vinagre de Jerez, pimienta blanca, y el toque final, Aceite de Oliva Virgen Extra de la variedad Arbequina. Déjalo reposar cinco minutos y...¡Buen provecho!



18) PERSONALIZA TUS CONSERVAS DE MANERA RÁPIDA Y ORIGINAL

Si te gusta darle tu toque personal a todo, hazlo también con las conservas con este tip de Juan Pozuelo. Por ejemplo, empieza con una de alcachofas. Quítale el líquido de conservación y lávalas. Vuelve a introducirlas en el tarro y añade pimienta negra, sal, unas gotas de balsámico y el truco final: un buen chorro de Aceite de Oliva Virgen Extra. Por último, ciérralo y agítalo suavemente y...¡Ya tienes tu conserva personalizada!

