



tribelli[®]

the original
sweet experience



Recetas

Recipes

Rezepten



Ponemos en tus manos un libro de recetas para cocinar pero también para disfrutar en compañía de amigos y familia. Para ello, has de emplear la mejor materia prima y ponerle mucha pasión.

Creemos que en la sencillez de las cosas reside su grandeza. Apostamos por los ingredientes cercanos y por unas recetas 'de toda la vida' pero vistas desde un prisma más vanguardista.

Hemos actualizado algunos de los mayores clásicos de nuestra cocina para ponerlos a tu servicio. Lo que no cambia es el producto, siempre de primera, como lo es Tribelli.

Para los que soñamos con la gastronomía e intentamos cada día hacer creaciones nuevas, contar con productos innovadores como Tribelli es un absoluto privilegio.

We are placing in your hands not just a recipe book to cook with, but something to be enjoyed amongst friends and family. To do so, you need to use the best raw ingredients and put a lot of passion into it.

Our view is that the greatness of the recipes lies in their simplicity. We believe in using local ingredients and lifelong recipes seen from a more vanguard perspective.

We have revamped some of the most classic recipes from our kitchen for you to try at home. However what hasn't changed is the product: Tribelli is always of the highest quality.

For those of us that dream about all things gastronomy and try out new creations every day, to be able to rely on such innovative products as Tribelli is an absolute privilege.

Mit diesem Buch legen wir Ihnen Rezepte für Gerichte in die Hände, die Sie nachkochen und mit Freunden und der Familie zusammen genießen können. Dies erreichen Sie, indem Sie die besten Produkte verwenden und die Zubereitung mit viel Lust und Liebe durchführen.

Unsere Überzeugung ist: Je einfacher die Dinge sind, desto großartiger können sie werden. Für unsere klassischen Rezepte verwenden wir normal erhältliche Zutaten – jedoch mit innovativer Note.

Wir haben einige unserer besten Rezepte für Sie verbessert. Was sich nicht verändert hat: Wir verwenden immer nur Produkte von ausgezeichnete Qualität, wie zum Beispiel Tribelli.

Für uns, die wir für die Gastronomie leben und die es sich zur täglichen Aufgabe machen neue Gerichte zu kreieren, ist es ein absolutes Privileg auf Produkte wie Tribelli zugreifen zu können.

José Álvarez

La Costa
1 estrella Michelin
Michelin star
1 Michelin Stern



José Álvarez

Gominolas dulces de Tribelli

Fruit pastilles of Tribelli

Weingummi aus Tribelli



tribelli
the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 500 gramos carne de pimientos Tribelli rojos, naranjas y amarillos
- 20 gramos de pectina
- 520 gramos de azúcar
- 5 gramos de glucosa
- 75 gramos de azúcar invertido

INGREDIENTS

- 500gr pulp of red, orange and yellow Tribelli peppers
- 20gr pectin
- 520gr sugar
- 75gr glucose
- 75gr sugar

ZUTATEN

- 500Gr rote, orange und gelbe Tribelli Paprika Fleisch
- 20Gr Pectin
- 520Gm Zucker
- 75Gr Glukose
- 75Gr Zuckerseim

ELABORACIÓN

Lavar y quitar la piel de los pimientos con un pelador.

Una vez hecho, triturar todo el pimiento con una batidora. En una olla mezclamos todos los ingredientes, incluida la pulpa. Se calienta hasta llegar a 105° C y entonces retirar del fuego.

Preparar una bandeja con film transparente, para extender encima el resultado de la mezcla tras cocerse, en una capa de un centímetro de grosor aproximadamente.

Dejar enfriar en la nevera 24 horas y cortar en cuadraditos para servir.

DIRECTIONS

Wash and peel the peppers with a peeler. Then blend the pepper with a beater. Put all the ingredients including the pulp in a pan. Heat until 105°C and remove from the heat. Prepare a tray with shrink-wrap and put on it the result of the mixture once it has cooked in approximately a 1cm thick layer.

Let it cool down in the fridge for 24 hours and cut in brunoise to serve.

ZUBEREITUNG

Waschen und entfernen Sie die Haut von den Paprika. Dann zerreiben Sie die Paprika in einem Mixer. In einem Topf alle Zutaten inklusive das Fruchtfleisch mischen. Bis 105°C erhitzen, und vom Herd nehmen. Bereiten Sie eine Schale mit Frischhaltenfolie, und legen Sie das Ergebniss der Mischung nach dem Kochen in einer Schicht von 1cm ungefähr.

Im Kühlschrank 24 Stunden abkühlen lassen. In kleinen Würfel schneiden zu servieren.

Pimientos Tribelli rellenos de gamba roja

Tribelli peppers stuffed with red prawn

Tribelli paprika eingefüllt mit roten garnele



tribelli

the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 10 pimientos Tribelli
- 250 gramos de gamba roja
- Una cebolleta
- Harina
- Mantequilla
- Una cucharada de caldo de marisco
- Mayonesa
- AOVE
- Piñones frescos

INGREDIENTS

- 10 Tribelli peppers
- 250gr red prawns
- A spring onion
- Flour butter
- A tablespoon of seafood broth
- Mayonnaise
- Extra virgin olive oil (EVOO)
- Fresh pine nuts

ZUTATEN

- 10 Tribelli Paprika
- 250Gr rote Garnele
- Eine Lauchzwiebel
- Mehl
- Butter
- 1 El Fishbrühe
- Mayonnaise
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- Pinienkerne

ELABORACIÓN

Asar los pimientos Tribelli a la brasa o al fuego. Reservar dos de ellos. El resto, hay que pelarlos con mucho cuidado para que quede la pieza entera. Confitar (cocinar a fuego lento) en AOVE y reservar.

Por otro lado, en una sartén, sofreír cebolleta y los pimientos cortado en brunoise, agregar poco a poco una cucharada de harina y mantequilla hasta formar un roux (una pasta). Añadir el caldo de marisco moviendo con la ayuda de unas barillas. Cocinar unos minutos y agregar la gamba roja que habremos pelado y picado previamente. Rectificar de sal.

Rellenar los pimientos con la crema de gamba roja. Servir acompañado de una mayonesa de cabeza de gambas.

Para la salsa, asar la cabeza de la gamba roja en un cazo unos minutos. Añadir 10 centilitros de agua y dejar hervir hasta que se reduzca un poco. A continuación, pasar por una estameña, estrujando las cabezas para que suelten todo el jugo. Agregar los pimientos asados que reservamos al principio y dos cucharadas de mayonesa. Triturar hasta que quede una salsa fina y homogénea.

Para el montaje, dibujar con una brocha de cocina un trazo en un plato o fuente planos. Colocar encima los pimientos rellenos y se dejan caer unos cuantos piñones alrededor.

DIRECTIONS

Roast the Tribelli peppers over hot coal or fire. Put two of them aside. Peel the rest very carefully so that the pepper remains whole. Crystallise (cook over low heat) in EVOO and put aside. In a pan stir-fry the spring onion and the peppers cut in brunoise, add a tablespoon of flour little by little and the butter to make a roux (a dough). Add the seafood broth stirring with a whisk beater. Cook for a few minutes and add the previously peeled and cut red prawn. Add salt to taste.

Stuff the peppers with the red prawn cream. Serve with a mayonnaise of prawn heads.

To make the sauce, roast the red prawn heads in a pot for a few minutes. Add 10cl water and let it boil until it reduces a little. Strain through a serge squeezing the heads so that they drop all the juice. Add the roasted peppers and two tablespoons of mayonnaise. Grind until you have a fine and uniform sauce.

To decorate, draw with a kitchen brush a line on a plate or platter. Put the stuffed peppers on it and drop a few pine nuts around.

ZUBEREITUNG

Die Tribelli Paprika auf Kohlen- oder Feuerbraten. Zwei von denen zur Seite legen. Der Rest, sorgfältig schälen so dass sie ganz bleiben. In EVOO kandieren (bei niedriger Hitze kochen) und zur Seite legen.

In einer Pfanne, die Lauchzwiebel und die Paprika brunoise geschneitten leicht braten; eine El. Mehl und Butter langsam hinzufügen um ein roux zu bekommen (ein Teig). Die Fishbrühe hinzufügen und umrühren. Einige Minuten kochen und die rote Garnelle die wir schon geschält und geschnitten haben hinzufügen. Salzen nach Geschmack.

Die Paprika mit der roten Garnele Crème einfüllen und mit einer Mayonnaise aus Garneleköpfen servieren.

Für die Sousse, die Garneleköpfe in einer Topf einige Minuten braten. 10cl Wasser hinzufügen und kochen lassen zum reduzieren. Siehen durch eine Serge und auspressen so dass sie den Saft loslassen. Die gebratene Paprika und zwei El Mayonnaise hinzufügen und schlagen bis Sie eine feine und gleichartige Sousse haben.

Mit einem Küchenpinsel, malen Sie eine Linie auf einem Teller; legen Sie die gefüllte Paprika darauf und verbreiten Sie die Pinienkerne als Dekoration.

Caballa cocinada a baja temperatura
con paleta de Tribelli encurtidos

Mackerel cooked over low heat
with Tribelli pickles

Makrele gekocht bei schwacher hitze
mit Tribelli eingemachten tomaten



INGREDIENTES

- 300 gr. de Tribelli naranja
- 300 gr. de Tribelli amarillo
- 300 gr. de Tribelli rojo
- 2 caballas de unos 300 gr.
- Vinagre
- Azúcar
- Sal

INGREDIENTS

- 300gr orange Tribelli
- 300gr yellow Tribelli
- 300gr red Tribelli
- 2 mackerels of approx. 300gr each
- Vinegar
- Sugar
- Salt

ZUTATEN

- 300gr orange Tribelli
- 300gr gelb Tribelli
- 300gr rot Tribelli
- 2 Makrele circa 300 gr jede
- Essig
- Zucker
- Salz

ELABORACIÓN

En primer lugar hay que encurtir los pimientos. Para eso, hay que limpiarlos de semillas y pelarlos con la ayuda de un pelador. Hacer esto con los pimientos de cada color por separado. Poner al fuego un preparado de un vaso de vinagre, dos vasos de agua, 2 cucharadas de azúcar y una de sal, hervir 2 minutos y agregar los pimientos; hervir 2 minutos más y envasar en frascos de cristal esterilizados previamente. Cerrar y dejar reposar un mínimo de 2 meses. Pasado este tiempo escurrir, comprobar que es el punto deseado del pimiento, escurrir bien y triturar muy bien para conseguir una textura de puré fino.

Para las caballas, es necesario desespinarlas muy bien con la ayuda de unas pinzas. A continuación, salar y colocar en una bolsa al vacío con un par de cucharadas de aceite de girasol; cerrar la bolsa y cocinar al baño maría a unos 48°C (para que el pescado no pierda la grasa) durante 7 minutos. Retirar de la bolsa y reservar.

Para el montaje, colocar en un plato un lomo de caballa. Con ayuda de una brocha de cocina, dibujar tres trazos, uno con cada encurtido de Tribelli, con lo que queda como una paleta con los tres colores.

DIRECTIONS

First you have to pickle the peppers. In order to do so, you have to remove the seeds and peel them with the help of a peeler. Do this with each colour pepper separately. Put in a pan a glass of vinegar, two glasses of water, 2 spoons sugar and 1 spoon salt. Boil it for 2 minutes and then add the peppers; boil for another 2 minutes and bottle in glass jars previously sterilized. Close them and let stay for at least 2 months.

After this time drain, check that the pepper is as we desire, drain well and beat until you get the texture of a fine purée.

Remove the bones of the mackerels with the help of tweezers. Salt them and put in a vacuum packing with a couple tablespoons of sunflower oil; close the bag and cook in a double boiler at 48° C (so that the fish maintains its fat) for 7 minutes. Remove the bag and put aside.

For the presentation put a mackerel fillet on a plate. With a kitchen brush draw three lines one with each Tribelli pickle, so that it looks like a palette with the three colours.

ZUBEREITUNG

Zuerst die Paprika in Essig einlegen. Um das zu tun, entfernen Sie die Samen und die Haut mit einem Schäler. Nehmen Sie jeder Paprikafarbe getrennt. Legen Sie in einer Pfanne ein Glass Essig, zwei Glässer Wasser, 2 El Zucker und 1El Salz. Etwa 2 Minuten kochen lassen und dann fügen Sie die Paprika hinzu; kochen Sie für weitere 2 Min. und füllen Sie in vorher sterilisierten Flaschen ein. Die Flaschen zumachen und stehen lassen mindestens zwei Monate.

Nach dieser Zeit abtropfen lassen, überprüfen dass die Paprika wie wir es wünschen sind, gut abtropfen lassen und schlagen bis wir die Textur von einem feinen Püree haben.

Die Gräte von den Makrelen entfernen mit einer Pinzette. Dann salzen und in einer Vacuumtasche mit zwei El Sonnenblumenöl hineinstecken; Die Tasche schliessen und Wasserbad kochenum 48°C (so dass der Fisch die Fett behält) 7 Min. Die Tasche entfernen und zur Seite legen.

Zur Präsentation, legen Sie eine Makrele Filet auf einem Teller. Mit einem Küchenpinsel, machen Sie drei Linien eins mit jeder Tribelli eingemachten Tomaten, so dass, es wie eine Paleta mit drei Farben aussieht.

Sardina en vinagre de manzana con mermelada de Tribelli

Sardine in apple vinegar with Tribelli jam

Sardinen in apfelessig mit Tribelli marmelade



tribelli
the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 100 gr Tribelli'
- 40 gr de azúcar
- 300 ml de aceite de girasol
- Agua
- 1 rama de canela
- Pistachos, nueces de macadamia, almendra y piñones
- 1 manzana Granny Smith
- 6 sardinas
- 10 cl de vinagre de manzana
- Sal

INGREDIENTS

- 100gr Tribelli red peppers
- 40gr sugar
- 300ml sunflower oil
- Water
- 1 cinnamon stick
- Pistachios, macadamia nuts, almonds and pine nuts
- 1 Granny Smith apple
- 6 sardines
- 10cl apple vinegar
- Salt

ZUTATEN

- 100Gr Tribelli rote Paprika
- 40Gr Zucker
- 300ml Sonnenblumenöl
- Wasser
- 1 Zimtstange
- Pistazien, Macadamianüsse, Mandeln und Pinienkernen
- 1 Granny Smith Apfel
- 6 Sardinen
- 10cl Apfelessig
- Salz

ELABORACIÓN

Desescamar y limpiar las sardinas para obtener los filetes. Desespinarlos. Preparar en un recipiente grande 500 centilitros de agua, el vinagre y 20 gramos de sal. Batir con las varillas para disolver la sal. Introducir los lomos de sardina con la piel hacia arriba y dejar 3 horas. Sacar los lomos y secarlos con papel absorbente. Sumergir en aceite de girasol.

Lavar y secar los pimientos. Quitar sólo el tronco, porque 'Tribelli' no tiene semillas.

En una olla echar el agua, el vinagre, el azúcar y los trozos de pimienta. Remover y cocer a fuego medio durante 30 minutos o hasta que el líquido se consuma.

Triturar la mezcla dejando una crema fina y pasar por un pasapuré.

Triturar los frutos secos. Reservar para montar el plato.

Cortar tiritas de manzana muy finas. Reservar para montar el plato.

En un plato llano, dibujar un cordón de mermelada de pimienta 'Tribelli'. Colocar encima un lomo de sardina. Colocar las tiritas de manzana que hemos cortado. Volver a colocar un lomo de sardina encima. Espolvorear frutos secos. Decorar con pimientos y mermelada.

DIRECTIONS

Descale and clean the sardines to obtain the fillets. Remove the bones. Prepare in a big container 500cl water, the vinegar and 20 gr salt. Beat with the whisk beater to dissolve the salt.

Lay the sardine fillets with the skin upwards and allow three hours.

Remove the fillets and dry them with a paper towel. Dip them in sunflower oil.

Wash and dry the peppers. Remove only the trunk because "Tribelli" doesn't have seeds.

Put the water, vinegar sugar and the pieces of pepper in a pan. Stir and cook over medium heat for 30 minutes or until the liquid consumes.

Grind the mixture to a fine cream and strain.

Grind the nuts. Put aside to decorate the plate.

Cut the apple in very thin strips. Put aside to decorate the plate.

On a dinner plate, draw a cord with the "tribelli" pepper jam. Put a sardine fillet on it. Place the strips of apple. Put another sardine fillet on top. Dust with nuts. Decorate with peppers and jam.

ZUBEREITUNG

Abschuppen und waschen die Sardinen um Filets zu erhalten. Die Gräte entfernen.

Legen Sie in einem grossen Behälter 500cl Wasser, der Essig und 20gr Salz. Schlagen Sie um das Salz zu dissolvieren. Legen Sie die Sardinen mit der Haut nach oben in dieser Sosse und 3 Stunden liegen lassen.

Entfernen Sie die Filets und trocken Sie sie mit einem Papiertuch. Tauchen Sie sie in Sonnenblumenöl.

Waschen und trocken Sie die Paprika. Entfernen Sie nur den Stam denn "Tribelli" hat keine Samen.

Legen Sie das Wasser, Essig, Zucker und die Paprika in einer Pfanne. Umrühren und bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen.

Zermahlen Sie die Mischung zu einem feinem Crème und filtrieren.

Zermahlen Sie die Nüsse. Legen Sie sie zur Seite um den Teller zu dekorieren.

Schneiden Sie die Apfel ein sehr kleine Streifen. Sie sie zur Seite um den Teller zu dekorieren.

Auf einen Teller malen Sie ein Seil mit der "Tribelli" Paprikamaemelade. Legen Sie eine Sardinefilet darauf. Legen Sie die Apfelstreifen. Darauf eine andere Sardinefilet. Streuen Sie mit Nüsse. Dekorieren Sie mit Paprika und Marmelade.

Pimientos Tribelli asados y confitados

Tribelli peppers roasted and crystallised

Geröstete und kandierte Tribelli paprika



INGREDIENTES

- 6 pimientos Tribelli (rojos, naranjas y amarillos)
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- Un diente de ajo
- Sal

INGREDIENTS

- 6 Tribelli peppers (red, orange and yellow)
- Extra virgin olive oil (EVOO)
- One clove of garlic
- Salt

ZUTATEN

- 6 Tribelli Paprika (rot, orange und gelb)
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

ELABORACIÓN

Lavar los pimientos, asarlos en ascuas para que tengan un sabor más intenso. Dejar que se enfríen y quitar la piel. Añadir sal.

En una sartén, poner el aceite a fuego muy lento, echar el diente ajo laminado y, cuando empiecen a dorarse los ajos, añadir los pimientos y dejar a fuego muy lento que se confiten cuanto más tiempo mejor, intentando que no se rompa el pimiento.

DIRECTIONS

Wash and roast the peppers on ember so that they have a stronger taste. Let them cool down and peel them. Add some salt.

Put the oil in a pan on very low heat, add the laminated clove of garlic and when it starts to get brown, add the peppers and let it crystallize on very low heat (the longer, the better) trying to avoid the pepper to break.

ZUBEREITUNG

Die Paprika abwaschen und auf Glut rosten damit Sie ein intensiveres Geschmack haben. Abkühlen lassen und Schalen. Salzen.

In einer Pfanne mit Öl, stellen Sie auf niedrige Hitze die laminierte Knoblauch. Wenn es zum braunen anfängt, die Paprika hinzufügen und bei sehr niedrige Hitze kochen lassen, je länger desto besser. Versuchen Sie das die Paprika nicht brechen.

Ensalada de pimientos Tribelli asados

Salad of roasted Tribelli peppers

Salat mit gerösteten Tribelli paprika



tribelli

the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 12 unidades de pimientos Tribelli
- Una cebolleta
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- Sal
- Pimienta

INGREDIENTS

- 12 units of Tribelli peppers
- A spring onion
- EVOO (Extra virgin olive oil)
- Salt
- Pepper

ZUTATEN

- 12 Tribelli Paprika
- Eine Lauchzwiebel
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- Salz
- Pfeffer

ELABORACIÓN

Lavar y asar los pimientos en ascuas. Quitar la piel y cortarlos en tiras.

En un bol, añadir los pimientos, la sal y el aceite, para aliñarlos. Cortar la cebolleta en juliana y mezclarla con los pimientos.

DIRECTIONS

Wash and roast the peppers on ember. Remove the skin and cut them in strips.

Put the peppers, the salt, and the oil in a bowl to be seasoned. Julienne cut the spring onion and mix it with the peppers.

ZUBEREITUNG

Waschen und rösten Sie die Paprika auf Glut. Entfernen Sie die Haut und schneiden Sie sie in Streifen.

Setzen Sie die Paprika, Salz und Öl in einer Schüssel zu würzen, Schneiden Sie die Lauchzwiebel in Julienne und mit den Paprika mischen.

Yema cocinada a baja temperatura
con pimienta Tribelli frito

Yolk cooked over low heat wit
fried Tribelli pepper

Eigelb bei niedrigerer temperature gekocht
mit gebratene Tribelli paprika



tribelli

the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 12 unidades de pimientos Tribelli
- 200 gr de tocino ibérico
- 4 yemas de huevo
- Harina
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- Leche

INGREDIENTS

- 12 units Tribelli peppers
- 200gr bacon
- 4 egg yolks
- Flour
- Extra virgin olive oil (EVOO)
- Milk

ZUTATEN

- 12 Tribelli Paprika
- 200 gr Speck
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- 4 Eigelb
- Mehl
- Milch

ELABORACIÓN

Quitar las semillas de los pimientos y cortar en juliana muy fina. Salar y sumergir en leche.

Enfriar en la nevera un mínimo de dos horas.

En un baño maría a 60° centígrados, introducir la yema de huevo durante cinco minutos.

Mientras, escurrir los pimientos con la ayuda de un colador, pasar por harina, utilizando las manos para que queden sueltos, freír en abundante aceite a 180° centígrados y apartarlos, en un plato con papel absorbente, para quitar el exceso.

Cortar el tocino en dados pequeños y sofreír en manteca de cerdo. Reservar.

Para el montaje, en una copa de cóctel, poner una base de daditos de tocino. Encima y, con la ayuda de una cuchara de agujero retirar la yema del baño maría y colocarla muy delicadamente para no romperla. A continuación, disponer los pimientos fritos.

DIRECTIONS

Remove the seeds from the peppers and julienne cut very fine. Add salt and immerse in milk. Cool it in the fridge for at least two hours.

Immerse the yolk in a double boiler at 60°C for five minutes.

Meanwhile, drain the peppers with a strainer, flour them using your hands so that they remain loose, fry in plenty of oil at 180°C and put aside on a plate with a paper towel to remove the excess of oil.

Cut the bacon in brunoise and stir-fry in lard. Put aside.

Put a basis of the bacon in a cocktail glass. Use a spoon with a hole to remove the yolk and very gently, in order not to break it, place it on top. Add the fried peppers.

ZUBEREITUNG

Die Samen von den Paprika entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika salzen und in Milch tauchen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

In einem Wasserbad bei 60°C das Eigelb 5 Minuten legen.

Mittlerweile, die Paprika mit einem Sieb ablassen, Mehl geben mit den Händen so dass sie locker bleiben, in reichlich Öl bei 180°C braten und auf einen Teller auf Papiertuch legen.

Der Speck in kleinen Würfel schneiden und in Schweinschmalz braten und zur Seite legen.

In einem Cocktailglass einige Speckwürfel legen. Mit einem Löffel mit Loch, das Eigelb aus dem Wasserbad ausnehmen und auf die Speck zärtlich legen so dass es nicht bricht. Dann, mit den Paprika dekorieren.



www.tribelli.com



www.facebook.com/tribelli



[@tribellisweet](https://twitter.com/tribellisweet)

Tribelli is a registered trademark of Enza Zaden.