PURE LEAF®

Un brunch exquisito

Menú de maridajes

Somos Pure Leaf

Todo empieza con una hoja de calidad excepcional y termina con el servicio perfecto. Una experiencia de té memorable es un acontecimiento totalmente sensorial en el que participan la vista, el olfato, el tacto y, por supuesto, el gusto. En Pure Leaf solo utilizamos hojas de alta calidad procedentes de las mejores plantaciones de todo el mundo, porque una calidad excepcional significa un sabor excepcional.

Ofrece a tus comensales una experiencia sensacional a la hora del brunch combinando nuestras mezclas de té artesanal con ingredientes innovadores y eclécticos. En esta guía hemos seleccionado cuidadosamente recetas que combinan a la perfección con nuestros tés de primera calidad, además de incluir algunas sugerencias de maridaje de comida y té.

Un brunch exquisito con Pure Leaf

El brunch tiene unos orígenes relativamente humildes, surgió como una comida familiar sencilla que se tomaba los domingos, a menudo después de ir a la iglesia. Hoy en día se han mantenido algunos elementos del brunch original (por ejemplo, alimentos reconfortantes como los huevos con beicon), pero lo cierto es que han cambiado muchas cosas. En la actualidad, prácticamente ya no se asocia con un evento familiar, sino que ha adquirido una sofisticada identidad metropolitana. Cuando pensamos en el brunch, pensamos en un evento social y platos exquisitos. En Pure Leaf sabemos que una parte importante de una buena comida es la experiencia que crea y los recuerdos que evoca.

Con Pure Leaf el brunch se convierte en una experiencia excepcional para tus comensales gracias a un fabuloso menú de maridajes que incluye las mejores combinaciones de comida y té. Nuestros chefs han creado un menú completo de última tendencia para la hora del brunch con modernas recetas que combinan perfectamente con nuestras mezclas de té artesanal para crear una experiencia exquisita de maridaje con té.

Té Verde Gunpowder

Té indonesio de origen único, firmemente enrollado en pequeñas bolitas que se despliegan en largas y exquisitas hojas con un sabor limpio y una sensación refrescante. Infusionar con agua a 80 °C durante 2-3 minutos y servir con:

QUICHE CON BIMI Y QUESO DE CABRA

(P. 20)

Una quiche casera con intenso queso de cabra, beicon y saludable bimi. Esta armoniosa mezcla de sabores rústicos se intensifica todavía más con las ligeras notas de miel y los tintes ahumados del Gunpowder.

TORTITAS JAPONESAS (OKONOMIYAKI)

(P. 22)

Explora nuevos sabores con esta ligera pero saciante tortita de camarones cubierta con salsa tonkatsu y escamas de bonito. Este saludable plato fusiona sabores suaves y umami con un envolvente toque final crujiente. El té Gunpowder combina deliciosamente con el sabor ahumado del bonito.

Té Verde de Jazmín

Elaborado con exquisito té verde chino de hoja larga y delicadamente perfumado con auténticas flores de jazmín, nuestro té verde con jazmín deja un delicioso sabor en el paladar con un acabado suave y ligero. Infusionar con agua a 80 °C durante 2-3 minutos y servir con:

BOL DE QUINOA CON HAMACHI

(P. 24)

Una saludable combinación de texturas y sabores. El profundo aroma del jazmín da un toque floral al sabor penetrante y mantecoso del hamachi, acompañado con refrescante mango e intensos sabores umami, y todo ello acentuado con una esponjosa quinoa y pepino crujiente.

MAGDALENAS CON LIMÓN

(P. 26)

El agradable aroma de las flores de jazmín aviva el sabor de estas magdalenas ligeras y esponjosas.

Té Negro con Frutas del Bosque

Una sorprendente combinación de delicado té negro de Kenia y jugosas fresas, frambuesas, grosellas rojas y moras. Infusionar con agua hirviendo durante 3 minutos y servir con:

ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA ENCURTIDA Y BURRATA

(P. 28)

Un plato electrizante que despierta más de un sentido. Desde la deleitosa estética de los tomates rojos y verdes, pasando por la complaciente plenitud de la burrata hasta la positiva compensación de combinar cebolla encurtida y un té afrutado.

TARTA DE QUESO CON VAINILLA, NARANJA Y FRUTAS DEL BOSQUE

(P. 30)

La sencillez en su máxima expresión: esta modesta tarta de queso es un buen acompañante para el té afrutado.

Té Negro con Vainilla

Una elegante combinación de té negro ortodoxo y vainilla dulce. Elaborado de manera singular a partir de té de Kenia de origen único y vainas de vainilla de Madagascar. Infusionar con agua hirviendo durante 3 minutos y servir con:

ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PARRILLA

(P. 32)

Una ensalada César tradicional: la ingeniosa unión de lo sutil, lo dulce y lo salado; de texturas ligeras y crujientes. Rinde homenaje a este plato clásico acompañándolo con el delicado sabor a vainilla de este té.

TORTITAS DE TRIGO SARRACENO CON SIROPE DE ARCE Y ARÁNDANOS

(P. 34)

El ligero sabor a nuez de las tortitas de trigo sarraceno marida a la perfección con las frutas del bosque y las dulces notas de vainilla de este té.

Earl Grey

Una elegante combinación de té negro de Ceilán de Sri Lanka y sabores cítricos, con un toque intenso de bergamota, que deja un aroma suave y crujiente en el paladar. Infusionar con agua hirviendo durante 3 minutos y servir con:

BROCHETAS DE SALMÓN MARINADO
(P. 36)

Un exquisito plato de salmón que potencia al máximo la clásica combinación asiática de guindilla, lima y cilantro. Un elegante equilibrio con el sabor característico de la bergamota.

GOFRE DE PATATA CON HUEVO ESCALFADO, SALMÓN AHUMADO Y ESPINACAS
(P. 38)

Una innovadora versión de los clásicos huevos benedictinos que combina diferentes sabores de manera impecable, intensificados por las notas cítricas del Earl Grey.

Menta

Fresco y revitalizante, nuestro té de menta es una mezcla intensa perfecta para refrescar los paladares de sus comensales. Infusionar con agua hirviendo durante 4 minutos y servir con:

ENSALADA DE SANDÍA Y TOMATE CON ESPINACAS BABY, QUESO FETA Y MENTA

(P. 40)

Queso feta y sandía: una elegante combinación de una suave y densa salinidad con una dulzura sutil y crujiente. Nunca antes dos ingredientes se habían complementado tan a la perfección.

BOL DE MEMBRILLO Y LABNEH

(P. 42)

Estimulante combinación del intenso sabor del membrillo con el sabor agrio del labneh que se equilibra con un delicado toque de salsa de caramelo. Su textura ligera y cremosa contrasta con una agradable mezcla de cereales crujientes. Todos los ingredientes se juntan para crear un plato dulce y ligero inspirado en Oriente Medio y acompañado de la frescura de la menta.

English Breakfast

Una mezcla delicadamente equilibrada de hojas de Assam y Ceilán que ofrece un aroma penetrante, un intenso color ámbar y un potente sabor. Infusionar con agua hirviendo durante 3 minutos y servir con:

ESTOFADO DE CORDERO
(P. 44)

Un estofado rústico con las notas frescas y chispeantes de la gremolata combinado con el intenso y penetrante sabor del té English Breakfast.

FINANCIERS DE NUECES PECANAS Y TÉ NEGRO
(P. 46)

Este postre sencillo pero elegante combina la dulzura de las nueces pacanas con la delicadeza del té English Breakfast.

Quiche de bimi y queso de cabra

Raciones: 10-12

Alérgenos: Gluten, huevos, leche

Ingredientes:

- 450 g masa para quiche
- 400 g bimi
- 200 g de cebolla (cortada en trozos)
- 100 g beicon (cortado en trozos)
- 150 g queso de cabra
- 50 g mozzarella
- 300 ml nata
- 6 huevos
- 75 g queso de cabra
- 15 g caldo de verduras en polvo Knorr
- 50 g perejil (picado muy fino)

Elaboración:

1. Desenrollar la masa para quiche y colocarla en un molde para tartas.
2. Cocer la masa durante 25-30 minutos en el horno precalentado a 175 °C.
3. Escaldar el bimi durante 2 minutos y escurrir hasta que no quede agua.
4. Saltear la cebolla y el beicon con un poco de aceite. Mezclar los huevos, la nata, el caldo de verduras, el perejil y 75 g de queso de cabra.
5. Cuando la masa esté lista, colocar el bimi, la cebolla y el beicon sobre la masa.
6. Añadir la mezcla de huevos y nata.
7. Desmenuzar 150 g de queso de cabra y la mozzarella sobre la quiche.

Tortitas japonesas (Okonomiyaki)

Raciones: 6-8

Alérgenos: Gluten, huevos, pescado, crustáceos

Ingredientes:

- 500 g harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 500 ml dashi (frío)
- 2 huevos
- 80 g migas de tempura tenkasu (fritas)
- 200 g col china (cortada en tiras finas)
- 70 g brotes de soja
- 70 g cebolleta (cortada en rodajas)
- 300 g camarón «tigre negro» (limpiado y cortado en trozos)
- Katsuobushi
- Mayonesa Hellmann's
- Salsa tonkatsu

Elaboración:

1. Mezclar el dashi y los huevos.
2. Tamizar la harina y la levadura en polvo en un bol y añadir poco a poco el dashi. Mezclar hasta que no queden grumos.
3. Añadir las migas de tenkasu, la col, los brotes de soja y los camarones.
4. Calentar un poco de aceite en una sartén y añadir un poco de masa.
5. Freír la tortita durante 3-5 minutos por ambos lados hasta que esté bien hecha y crujiente.
6. Rociar un poco de salsa tonkatsu y mayonesa sobre la tortita.
7. Espolvorear el katsuobushi y la cebolleta.

Bol de quinoa con hamachi

Raciones: 10 **Alérgenos:** Pescado, soja, huevos, semillas de sésamo, sulfitos, gluten

Ingredientes:

- 1000 g de quinoa roja cocida
- 500 g de hamachi o salmón (cortado en dados)
- 2 pepinos (cortados en dados)
- 1 mango (cortado en dados)
- 300 g de soja cocida
- 100 g de cebolleta (cortada en rodajas)
- 10 rábanos (cortados en trozos)
- Brotes
- 1 lima (piel y zumo)
- Alga nori
- Furikake
- Mayonesa Hellmann's
- Vinagreta de soja y sésamo Hellmann's

Elaboración:

1. Mezclar en un bol la quinoa, el hamachi, el pepino, el mango, la soja, la cebolleta y el rábano.
2. Aliñar con la piel y el zumo de lima y la vinagreta.
3. Servir la ensalada en boles.
4. Cubrir con un poco de mayonesa, el furikake, el alga nori y los brotes.

Magdalenas con limón

Raciones: 15-20 **Alérgenos:** Gluten, huevos, leche

Ingredientes:

- 180 g mantequilla
- 4 huevos
- 150 g azúcar
- 40 g miel
- 5 g levadura en polvo
- 180 g harina
- 1 piel de limón (rallada muy fina)
- Pizca de sal

Elaboración:

1. Derretir la mantequilla y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Mezclar los huevos, el azúcar y la miel hasta obtener una textura esponjosa.
3. Añadir la mantequilla y los ingredientes secos.
4. Por último, añadir la ralladura de limón.
5. Dejar reposar la masa en el frigorífico por lo menos 1 hora.
6. Con la ayuda de una cuchara, colocar la masa en una manga pastelera y rellenar el molde para magdalenas con la masa. Precalentar el horno a 175 °C.
7. Hornear las magdalenas durante 10-15 minutos (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde).
8. Servir calientes y espolvorear con azúcar glas antes de servirlas.

Ensalada de tomate con cebolla encurtida y burrata

Raciones: 10 **Alérgenos:** Leche, sulfitos

Ingredientes:

- 1500 g de tomates variados
- 5 porciones de burrata (pequeña)
- 2 cebollas rojas (cortadas en rodajas)
- 125 g azúcar
- 200 ml vinagre de arroz
- Vinagreta de albahaca Hellmann's
- Aceite de oliva virgen extra
- 10 raciones de pan de masa fermentada crujiente cortado fino
- Hojas pequeñas de albahaca
- Pimienta
- Sal marina en escamas

Elaboración:

1. Para preparar la cebolla roja encurtida, cocer el azúcar con el vinagre de arroz, añadir las rodajas de cebolla y cocer 1 min. más.
2. Dejar enfriar rápidamente en el frigorífico.
3. Cortar los tomates en trozos y aliñar con vinagreta, aceite de oliva, pimienta y sal marina.
4. Colocar los tomates en platos.
5. Cortar la burrata por la mitad y repartirla por encima de los tomates.
6. Aderezar con la cebolla roja encurtida, el pan de masa fermentada, pimienta y aceite de oliva.

Tarta de queso con vainilla, naranja y frutas del bosque

Raciones: 15 **Alérgenos:** Gluten, huevos, leche

Ingredientes:

- 1000 g queso cremoso
- 330 g azúcar en polvo
- 65 g harina de maíz
- 3 huevos
- 450 g nata
- 1 vaina de vainilla (extraer las semillas)
- 1 naranja (rallada muy fina)
- 300 g galletas
- 100 g mantequilla (derretida)
- 200 g frambuesas
- 150 g arándanos
- 200 g moras

Elaboración:

1. Para preparar la capa de galletas, mezclar las galletas con la mantequilla derretida hasta obtener una textura muy fina.
2. Verter la mezcla en el fondo del molde para tartas. Con una batidora, mezclar el queso cremoso con una paleta mezcladora hasta que no queden grumos.
3. Mezclar el azúcar y la harina de maíz y añadir la mezcla al queso cremoso. Mezclar lentamente con la paleta mezcladora.
4. Añadir los huevos, la nata, las semillas de vainilla y la naranja y mezclar hasta obtener una textura homogénea. Verter la mezcla sobre la capa de galleta de manera que quede 1 cm por debajo de la parte superior del molde para tartas.
5. Hornear la tarta de queso durante 50-70 minutos en el horno precalentado a 130 °C (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde). Dejar enfriar la tarta antes de servir.
6. Decorar con las frutas del bosque y azúcar glas.

Ensalada César con pollo a la parrilla

Raciones: 10 **Alérgenos:** Huevos, pescado, gluten

Ingredientes:

- 2 lechugas romanas
- 5 filetes de pollo (cocinados a la parrilla y cortados en trozos)
- 10 huevos
- 100 g queso parmesano rallado
- 50 g alcaparras
- 10 raciones de pan de masa fermentada crujiente
- 200 ml de mayonesa Hellmann's Original
- 1 lima (piel y zumo)
- 50 g filetes de anchoa (escurridos)

Elaboración:

1. Freír las alcaparras en abundante aceite durante 20 segundos a 180 °C.
2. Cocer los huevos durante 5-6 minutos.
3. Cortar la lechuga en trozos grandes.
4. Preparar una mayonesa de anchoas mezclando la mayonesa, el zumo de lima y los filetes de anchoa.
5. Añadir la piel de lima al final.
6. Montar la ensalada mezclando los ingredientes con la mayonesa de anchoas y el queso parmesano.
7. Coronar con el resto de ingredientes.

Tortitas de trigo sarraceno con sirope de arce y arándanos

Raciones: 6-8 **Alérgenos:** Gluten, huevos, leche

Ingredientes:

- 300 g de harina de trigo sarraceno
- 300 g harina con levadura
- 4 cucharaditas de canela en polvo
- 600 ml leche entera fresca
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 8 huevos
- Pizca de sal
- 250 g queso mascarpone
- 300 g arándanos
- 100 ml sirope de arce

Elaboración:

1. Mezclar los ingredientes secos, añadir la leche poco a poco y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir los huevos y el aceite.
2. Cocer las tortitas.
3. Servir con arándanos, sirope de arce y una cucharada de queso mascarpone.

Brochetas de salmón marinado

Raciones: 10 **Alérgenos:** Pescado, leche

Ingredientes:

- 1000 g filete de salmón (con piel y sin escamas)
- 1000 g sal marina
- 250 g azúcar
- 2 chiles rojos (picado muy fino)
- 2 chalotas (picadas muy finas)
- 2 pieles de lima (ralladas muy finas)
- 50 g cilantro (picado muy fino)
- 100 g nata fresca
- 2 láminas de alga nori
- Flores comestibles

Elaboración:

1. Mezclar la sal y el azúcar y dejar marinar el salmón durante 18 horas.
2. Al día siguiente, aclarar el salmón con agua fría y secar con un paño limpio.
3. Colocar el salmón en una bolsa para envasar al vacío y sellar al vacío. Se recomienda dejarlo al vacío durante un día.
4. Cortar el salmón en trozos iguales y poner cada trozo en una brocheta. Espolvorear el chile, la chalota, la lima y el cilantro.
5. Cortar el alga nori con la misma forma que el salmón. Poner un poco de nata fresca por encima y decorar.

Gofre de patata con huevo escalfado, salmón ahumado y espinacas

Raciones: 10

Alérgenos: Gluten, pescado, leche, huevos

Ingredientes:

- Gofres
- 500 g puré de patatas Knorr (preparado)
- 125 g mantequilla
- 40 g aceite de oliva
- 225 g harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 huevos
- 130 g de queso de cabra rallado
- Sal/pimienta
- 1 guindilla (picada muy fina)
- 10 huevos escalfados
- 500 g salmón ahumado
- 500 g espinacas frescas
- 250 ml salsa holandesa Knorr

Elaboración:

1. Preparar los gofres mezclando todos los ingredientes y hornear.
2. Antes de servir, saltear las espinacas con un poco de aceite durante un par de segundos y salpimentar.
3. Colocar un poco de salmón encima del gofre, añadir las espinacas y el huevo escalfado. Rociar el huevo con salsa holandesa Knorr.

Ensalada de sandía y tomate con espinacas baby, queso feta y menta

Raciones: 10 **Alérgenos:** Leche

Ingredientes:

- 500 g de sandía (en dados)
- 500 g tomates cherry
- 250 g queso feta (en cubos)
- 100 g aceitunas verdes (cortadas)
- 150 g hojas de espinacas baby
- 50 g menta
- Vinagreta de cebolla roja y chalota de Hellmann's
- Sal/pimienta

Elaboración:

1. Curar los dados de sandía con un poco de sal durante 1 hora.
2. Cortar los tomates por la mitad y mezclar con la sandía curada.
3. Mezclar todos los ingredientes y aliñar con vinagreta, sal y pimienta.

Bol de membrillo y labneh

Raciones: 10 **Alérgenos:** Gluten, leche

Ingredientes:

- 1 l yogur entero
- 2 porciones de membrillo
- 250 ml zumo de manzana
- 100 g azúcar
- Azafrán
- 500 g mezcla de cereales crujientes (trigo sarraceno, kamut, espelta)
- 200 g salsa de caramelo salado
- 10 galletas de almendras para decorar

Elaboración:

1. LABNEH: Colocar un colador forrado con tela para queso sobre un vaso medidor grande. Poner el yogur en la tela y cubrir con los bordes de la tela.
2. Dejar en el frigorífico durante al menos 12 horas o toda la noche.
3. Quitar el labneh de la tela y reservar hasta su uso.
4. MEMBRILLO: Limpiar los membrillos y cortar en trozos grandes.
5. Cocer los trozos con el zumo de manzana, el azúcar y un poco de azafrán hasta que estén hechos pero no duros. Dejar enfriar antes de servir.
6. Añadir una cucharada grande de labneh al bol.
7. Espolvorear un poco de cereales y colocar el membrillo alrededor. Rociar el labneh con un poco de salsa de caramelo salado y decorar con galletas de almendras.

Estofado de cordero

Raciones: 10

Alérgenos: Sulfitos, gluten

Ingredientes:

- 1000 g pierna de cordero (cortada en trozos)
- 200 g cebolla
- 25 g ajo
- 350 g zanahoria
- 70 g pulpa de tomate
- 300 ml vino tinto
- 1500 ml agua
- 4 hojas de laurel
- 1 guindilla deshidratada
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de orégano seco
- ½ piel de limón
- Sal/pimienta

Gremolata:

- 2 pieles de limón (ralladas muy finas)
- 50 g perejil (picado muy fino)
- 30 g ajo (picado)
- 200 g pasta orzo

Elaboración:

1. Freír los trozos de cordero con un poco de aceite hasta que estén dorados y desglasar con vino tinto.
2. Sacar la carne y ponerla en una cazuela. Saltear la zanahoria, la cebolla y el ajo durante 2 minutos, añadir las hierbas y especias y el resto de ingredientes en la cazuela junto con la carne.
3. Añadir agua, sal y pimienta y cocer el cordero durante 1,5-2 horas o hasta que la carne esté hecha.
4. Cocer la pasta orzo según las instrucciones.
5. Preparar la gremolata mezclando todos los ingredientes.

Financiers de nueces pecanas y té negro

Raciones: 10-15 **Alérgenos:** Gluten, huevos, leche

Ingredientes:

- 220 g mantequilla
- 200 g harina de nueces pecanas
- 300 g azúcar
- 100 g harina
- Pizca de sal
- 8 claras de huevo
- 2 bolsitas de té English Breakfast de Pure Leaf

Elaboración:

1. Derretir la mantequilla y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Mezclar los ingredientes secos, abrir las bolsas de té y añadir el té a los ingredientes secos.
3. Incorporar las claras de huevo a los ingredientes secos y batir hasta que no queden grumos.
4. Por último, añadir la mantequilla derretida a la mezcla.
5. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 2 horas. Con la ayuda de una cuchara, colocar la masa en una manga pastelera y rellenar los moldes escogidos antes de hornear.
6. Hornear los financiers durante 12-15 minutos en el horno precalentado a 175 °C hasta que estén dorados (el tiempo de cocción dependerá del tamaño del molde).
7. Dejar enfriar antes de servir.
8. Decorar con galletas de almendras.

Tés exquisitos, saber hacer y pasión

Con estos tres ingredientes nuestros maestros del té crean la gama de tés Pure Leaf. Seleccionamos cuidadosamente hojas con una calidad excepcional procedentes de plantaciones de té de nuestros socios en todo el mundo y las tratamos lo mínimo posible para que su verdadera esencia pueda brillar.

Nuestras delicadas hojas solamente se recogen, enrollan, secan y mezclan. Gracias a la combinación de tés de hoja larga de primera calidad con exquisitos ingredientes, los tés Pure Leaf ofrecen una auténtica experiencia aromática y deliciosa.

Los Chefs

Hoy en día la presentación y la calidad de los tés son cada vez más importantes.
Nuestros comensales valorarán la forma en la que presentemos el té y la comida.
Nada mejor que darles un poco de emoción y acompañar un buen brunch con la taza de té Pure Leaf ideal. Nuestros tés Pure Leaf son el acompañamiento perfecto para sus platos y ofrecen la oportunidad de experimentar con el maridaje de té y comida.

- Maurits van Vroenhoven, Lead Chef Brand Development, Unilever Food Solutions

¡Es «te»licioso! Les reto a degustar estos maridajes con té. Espero que experimenten la misma sorpresa e inspiración que yo sentí.

- Ronald van der Laars, Brand Development Chef, Unilever Food Solutions

www.ufs.com