

## Imos ser un chef molecular

A gastronomía molecular estuda os cambios físicos e químicos que sofren os alimentos ao cocíalos. Certos ingredientes producen determinadas reaccións e a última tendencia dos chefs é facer falso "caviar" con alginato de sodio.

### Materials

- Alginato de sodio: media cullerada
- Cloruro de calcio hidratado: media cullerada
- 200 mL de auga (100 ml en cada recipiente)
- Pipetas Pasteur (ou contagotas)
- Colorantes alimentarios
- Batedor de man para axudar a disolver o alginato
- Coador (opcional)

### Procedemento

Engadir o colorante alimentario a un recipiente que conteña 100 mL de auga

Na disolución con colorante, disolver o alginato de sodio o máximo posible coa axuda do batedor.

Noutro recipiente con outros 100 mL de auga (neste caso sen colorante) disolver o cloruro de calcio.

Coa colaboración de:

Engadir a solución de alginato pinga a pinga á solución de cloruro cálcico, o que converterá instantaneamente as pingas en esferas de xel que en "gastronomía molecular" se coñecen como "caviar". Estas esferas poden extraerse cun coador.

Coa colaboración de:

