

ENSALADA MARINA CON ESPONJAS DE TOMATE Y ALCAPARRAS FRITAS



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 200 g
- Alcaparras 50 g
- Calamares 4
- Gambas 8
- Harina 125 g
- Hierbas aromáticas
- Huevos 2
- Limas 1
- Mejillones 500 g
- Nata 200 g
- Pulpo 500 g
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Limpiar los moluscos y mariscos y cocerlos por separado para conservar los distintos sabores. Una vez cocidos, reunir todo y añadir aceite de oliva virgen extra, lima y pimienta.

En un vaso de Minipimer, unir 200 gr de **Tomate Escurreido Pomi**, 1 huevo entero y 1 clara, la harina y la nata. Batirlo todo y verter en un sifón de nata con 2 cartuchos.

Llenar con el sifón vasos de plástico y pasar 30 segundos por el microondas. Se obtendrán espléndidas esponjitas de tomate.

Servir todo con un puñado de alcaparras fritas y hierbas aromáticas.