Pomì
O Così. O Pomì.

ENSALADA MARINA CON ESPONJAS DE TOMATE Y ALCAPARRAS FRITAS



Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- 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

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 di **Tomate Escurrido Pomì**, 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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 200 g

