LINGOTES DE GELATINA CON TOMATE Y VERDURAS CRUJIENTES



Tempo di preparazione: 200 min
Dificultad: Difícil

Ingredientes

- Hierbas aromáticas:
- Hinojo: 1
- Hojas de gelatina: 10 gr
- Pimiento amarillo: 1
- Pimiento rojo: 1
- Pimiento verde: 1
- Rábanos: 1

Preparación

Limpiar las verduras y trocearlas en piezas pequeñas geométricas.
Calentar el **Tomato Juice Pomì** con sal y pimienta, añadiendo, si es necesario, un poco de agua. Hervir. Añadir la gelatina previamente puesta a remojar en agua fría.
Mezclar todo al fuego y filtrar bien con un colador de malla fina.
Verter entonces el compuesto en los moldes añadiendo las verduras crujientes.
Hacer reposar en el frigorífico durante 2/3 horas.

For this recipe we used:

Salsa de Tomate 1 l

