

LINGOTES DE GELATINA CON TOMATE Y VERDURAS CRUJIENTES



Tiempo de preparación: 200 min.

Dificultad: Difícil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Jugo de tomate 750ml 1 l
- Hierbas aromáticas
- Hinojo 1
- Hojas de gelatina 10 gr
- Pimiento amarillo 1
- Pimiento rojo 1
- Pimiento verde 1
- Rábanos 1

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Limpiar las verduras y trocearlas en piezas pequeñas geométricas.

Calentar el **Tomato Juice Pomi** 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.