

Ensalada de Tomate con Mozzarella

Cálculo para 4 raciones



INGREDIENTES

250 ml de agua
3 yogures naturales (o yogures de leche de cabra)
100 ml de leche (o leche de soja)
3 tomates
4 g de Pronagar®
Sal y pimienta
Aceite de oliva virgen extra
Albahaca



ELABORACIÓN

1. Escurrir los yogures durante 5 minutos.
2. Hervir el agua con Pronagar® durante 1 minuto. Añadir una pizca de sal, retirar del fuego y dejar templar.
3. Añadir a la mezcla los yogures y la leche. Mezclar bien y rápido.
4. Verter la mezcla en una fuente y extender. Dejar enfriar.
5. Cuando la mezcla haya gelificado, cortar en círculos, al igual que el tomate.
6. Colocar primero una rodaja de tomate y encima otra de "mozzarella" de Pronagar®, salpimentar, decorar con albahaca y servir con un chorrito de aceite de oliva.

NOTA: Como sugerencia añadir por encima anchoas, atún...