

COOKING-CLUB PARA TELEMADRID

Todas las semanas Rocío Codina, directora de la Escuela Cooking-Club, elabora recetas de cocina con Luismi para Madrid Directo, incluyendo recetas con Pronagar.
www.cookingclub.es · www.telemadrid.es

Ensalada de Tomate con Mozzarella de Agar



ENSALADA DE TOMATE

4 g de Pronagar® (1 sobre)
200 ml de agua
3 yogures naturales
100 ml de leche de soja
3 tomates
Aceite de oliva virgen extra
Albahaca
Sal y pimienta

ENSALADA DE TOMATE

Ecurrir el agua del yogur durante una hora.

Poner a hervir el agua, espolvorear Pronagar® y dejar hervir dos minutos moviendo continuamente.

Añadir una pizca de sal y retirar del fuego.

Incorporar el agua con agar al yogur y mezclar bien. Añadir la leche.

Verter la mezcla en una fuente mojada y enfriar (debe tener la altura de un centímetro).

Cuando gelifique, cortar en círculos, al igual que el tomate.

PRESENTACIÓN

Colocar primero una rodaja de tomate y encima otra de "mozzarella".

Salpimentar, decorar con albahaca y servir con un chorrito de aceite de oliva.