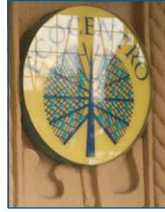




GERARDO FILIPPIN

Cocinero macrobiótico y vegetariano de EcoCentro, es profesor de cocina ecológica integral y experto en alimentación natural.



RESTAURANTE ECOCENTRO

Lugar de referencia de la cocina sana y vegetariana, con propuestas variadas de comida internacional.
C/ Esquilache, 2-4-6 · MADRID
Tel. 91 553 55 02

Tarta de Frutas y Agar-agar



MASA QUEBRADA

250 g de harina
130 g de mantequilla
130 g de fructosa
2 huevos

RELLENO

450 g de leche de coco
5 g de Pronagar®
75 g de fructosa
Frutas variadas:
melocotón, fresas,
piña, melón, uvas

MASA QUEBRADA

Batir la fructosa con la mantequilla, agregar los huevos, luego la harina en forma de lluvia, trabajar muy poco para no dar elasticidad.

Guardar en la nevera cubierto con un film.

Extender sobre un molde para tarta.

Hornear a 170°C durante 10 minutos.

RELLENO

Hervir la leche de coco con la fructosa.

Agregar Pronagar®, revolver hasta que hierva nuevamente y el agar-agar se disuelva.

Dejar reposar 5 minutos.

Cubrir la base de la tarta con la mezcla de agar-agar.

Colocar por encima, antes de que cuaje, las frutas variadas cortadas en trocitos.

Dejar enfriar y servir.