

Mousse de tomate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** marina vera oli



Descripción:

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de leche evaporada
- 4 tomates lavados y pelados
- 50 ml de agua tibia
- 2 ajos majados
- 6 hojas de gelatina neutra
- 5 hojas frescas de hierbabuena y más para decorar
- Pimienta negra molida
- Orégano
- Sal

Preparación:

Paso 1

Hidratamos las hojas de gelatina en agua fría 5 minutos. Las sacamos, escurrimos un poco y las introducimos en 50 ml de agua tibia. Removemos hasta que se disuelvan por completo. Trituramos los tomates pelados, la leche evaporada, el ajo, las hojas de hierbabuena, la sal, la pimienta y la gelatina disuelta. Vertemos la crema en vasitos, colocamos una hojita de hierbabuena y espolvoreamos el orégano. Los dejamos en la nevera unas cuantas horas.