

## Mousse de tomate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## **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.