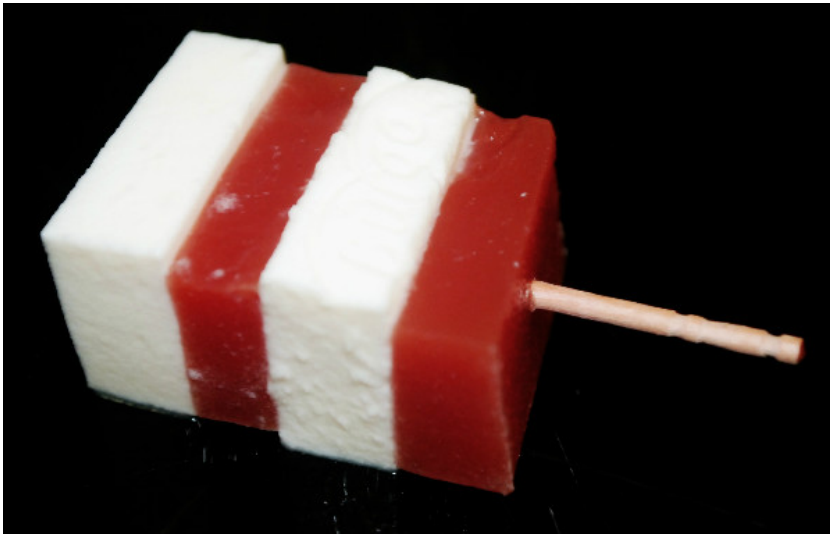


Pincho de gelatina de tomate y queso de Burgos



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

Creador: David **Recetizador:** Gema Portillo I



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 4 cucharadas de agar-agar
- 1 brick pequeño de zumo de tomate Seleqtia
- Queso de Burgos

Preparación:

Paso 1

Mezclar el zumo de tomate con agar y llevarlo a ebullición

Paso 2

Poner en molde y dejar enfriar 2,5 h en nevera

Paso 3

Cortar y montar junto con queso de Burgos cortado a tacos

Paso 4

Adornar con aceite con albahaca