

Ravioli de Hummus con aceite de azafran



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

Creador: David **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

El caldo no ha de ser muy graso

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Hummus
- 250 cl de Caldo de escudella
- 4 cucharadas pequeñas de agar-agar
- Rucula
- Aceite de azafrán

Preparación:

Paso 1

Llevar el caldo a ebullición mezclado con el agar

Paso 2

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

Paso 3

Laminar el caldo

Paso 4

Montar una lámina de caldo con una cucharada de hummus, una hoja de rucula y rociar unas gotas de aceite