Ravioli de Hummus con aceite de azafran

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

Creador: David **Recetizador:** David Neto

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 rúcula y rociar unas gotas de aceite