

ENSALADA DE TOMATE CON MOZARELLA DE AGAR



Cálculo para 4 raciones

INGREDIENTES

4 g de agar Pronagar® (1 sobre)
200 ml de agua
3 yogures naturales
100 ml de leche de soja
3 tomates
Aceite de oliva virgen extra
Albahaca
Sal y pimienta



ELABORACIÓN

1. Escurrir el agua del yogur durante una hora.
2. Poner a hervir el agua, espolvorear Pronagar® y dejar hervir dos minutos moviendo continuamente. Añadir una pizca de sal y retirar del fuego.
3. Incorporar el agua con agar al yogur y mezclar bien. Añadir la leche.
4. Verter la mezcla en una fuente mojada y enfriar (debe tener la altura de un centímetro).
5. Cuando gelifique, cortar en círculos, al igual que el tomate.
6. Colocar primero una rodaja de tomate y encima otra de "mozzarella".
7. Salpimentar, decorar con albahaca y servir con un chorrito de aceite de oliva.