

ENSALADA MARINA CON ESPONJAS DE TOMATE Y ALCAPARRAS FRITAS

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Medio



Alcaparras: 50 gCalamares: 4Gambas: 8Harina: 125 g

Hierbas aromáticas:

Huevos: 2Limas: 1

Mejillones: 500 gNata: 200 gPulpo: 500 g

Preparación

Limpiar los moluscos y mariscos y cocerlos por separado para conservar los distintos sabores. Una vez cocidos, reunir todo y añadir aceite de oliva virgen extra, lima y pimienta.

En un vaso de Minipimer, unir 200 gr di **Tomate Escurrido Pomì**, 1 huevo entero y 1 clara, la harina y la nata. Batirlo todo y verter en un sifón de nata con 2 cartuchos. Llenar con el sifón vasos de plástico y pasar 30 segundos por el microondas. Se obtendrán espléndidas esponjitas de tomate.

Servir todo con un puñado de alcaparras fritas y hierbas aromáticas.



For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 200 g

