

Falso tomate

25 min
media

Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 7 g de guindilla picante
- 7 g de cebolla fresca
- 140 g de atún en lata
- 5 g de mayonesa

Para la cobertura de gelatina:

- 350 g de pimientos del piquillo en lata
- 6 g de polvo de gelatina

Preparación

Passos a seguir

Colocamos en un bol la guindilla picante, la cebolla fresca, el atún y la mayonesa y mezclamos bien los 4 ingredientes.

Separamos la mezcla en dos partes y les damos una forma redondeada. Cubrimos cada una con papel film, lo enrollamos y le damos forma de tomate.

Ponemos las dos piezas en el congelador durante un día.

Al día siguiente, elaboramos la cobertura de gelatina. Para ello, colocamos los pimientos del piquillo y el polvo de gelatina en una Thermomix o en una batidora de mano y lo batimos bien.

A continuación, sacamos los dos falsos tomates del congelador, los pinchamos en medio con un palo de madera y los bañamos en la cobertura que hemos preparado.

Finalmente, colocamos los dos falsos tomates en un plato y, como toque final, ponemos dos tiras muy finas de pimiento verde encima de los tomates como si fueran dos hojitas.