

Ensalada de esferas de mozzarella con tomate y orégano

Ingredientes

- - 5 gramos de Algin
- - 1 litro de agua
- - 220 gramos de mozzarella desmigada
- - 150 ml. de suero de mozzarella
- - 70 ml. de nata 35% mg
- - 4 gramos de sal
- - 1 buen tomate
- - Aceite de oliva
- - Sal en escamas
- - Orégano fresco

El restaurante [Saboc](#) (Barcelona) comparte con **Gastronosfera** una receta tan resultona como sabrosa: **ensalada de esferas de mozzarella** con tomate.

Preparación:

- En un recipiente batimos el algin con el agua hasta que se disuelva perfectamente. Lo dejamos reposar en la nevera durante 2 horas.
- Con la ayuda de una batidora trituramos la mozzarella desmigada con el suero y una pizca de sal.
- Una vez formada una crema irregular, añadimos la nata, lo mezclamos bien y lo reservamos.

- Vertemos en la mezcla de algin y agua pequeñas cucharadas de mozzarella de modo que queden bien cubiertas por la mezcla. Las dejamos reposar durante unos 15 minutos y las retiramos.

- Lavamos en un recipiente con agua fría y servimos las bolas líquidas de mozzarella con el tomate, una pizca de sal maldon, unas hojitas de orégano y un chorrito de aceite de oliva.

Truco:

- Se puede servir la mozzarella con tomates cherry asados o confitados en aceite, albahaca, etc.

- El algin, ácido algínico, es un carbohidrato que se obtiene de varias especies de algas marinas marrones por extracción alcalina. Este polvo soluble en agua fría y de fácil disolución se usa como espesante o estabilizante.