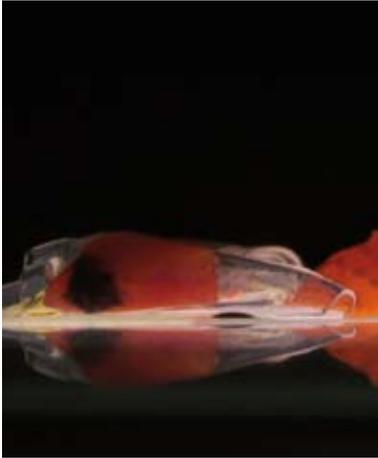


Texturas **Gellan**

Raviolis de tomate y aceituna negra



Para las láminas de gelatina caliente de agua

- 500 g de agua
- 4 g de Agar
- 1,3 g de Gellan

Otros

- Tomate concassé
- Pasta de aceituna negra

- 1 Diluir Agar y Gellan en el agua indicada a temperatura ambiente y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
- 2 Retirar del fuego y espumar.
- 3 Verter la gelatina sobre placas planas de 60 x 40 cm y estirla consiguiendo láminas de gelatina de 0,5 mm de grosor.
- 4 Dejar cuajar en la nevera durante 1 h.
- 5 Cortar con el cortapastas deseado y poner un poco de tomate concassé dentro con pasta de aceituna negra.