

Gelatinas de Vermut con Alma de Caviar.



«Gelatinas de Vermut con Alma de Caviar».

Ingredientes (para 24 gelatinas):

- 250 ml. de Agua de Mar Purificada. (de venta en grandes superficies).
- 200 ml. de Vermut blanco.
- 2 gr. de Agar-Agar.
- 4 Cucharadas de Agua.
- 48 Berberechos en Conserva (bien escurridos y secos).
- Ralladura de piel de Lima.
- Alma de Caviar Riofrío.
- Moldes para hacer cubitos.
- Patatas fritas «paja» para decorar.



Ponemos a calentar el agua de mar con el vermut a fuego medio-alto. Diluimos el agar-agar en el agua y lo incorporamos a la mezcla anterior. Sin dejar de remover llevamos a ebullición y cocinamos durante dos minutos. Dejamos templar mientras colocamos en el fondo de los huecos de las cubiteras un poco de alma de caviar, un poco de ralladura de lima, un par de berberechos y cubrimos con el líquido. Tapamos y metemos en la nevera para que se solidifiquen y una vez frías, desmoldamos con ayuda de un cuchillito (separando los lados del molde) y podemos servir en cucharillas individuales cubiertas por una patatita paja. La hora del vermut en un sólo bocado.



GELATINAS DE VERMUT
con Alma de caviar



Ya se lo que quiero