Timbal de tomate y albahaca con vinagreta de eneldo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Timbal

Albahaca fresca: 4 g
Echalote: 5 g
Crema de leche: 30 cc
Ajo: 2 g
Tomates: 80 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hoja de gelatina: 1 Unidad
Cebolla: 5 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 10 g

Vinagreta

Echalote: 5 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Eneldo: 5 grs.
Vinagre de Arroz: 10 cc

Preparación de la Receta

Timbal

- Pique finamente la *cebolla* y la échalote.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición sumerja los tomates durante 1 minuto, escurra, retire su piel, corte en cuartos y retire las semillas
- Hidrate la *gelatina* en agua fría y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*, el *ajo* y los tomates durante 5 minutos.

- Procese todo junto, agregue la *gelatina* hidratada, la **albahaca** picada, sal, pimienta y distribuya en moldes individuales.
- Lleve al frío hasta que tomen consistencia.

Vinagreta

- Pique finamente la échalote y el **eneldo**.
- En un bowl combine la échalote, el *eneldo*, el *vinagre*, sal, pimienta y el aceite.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde un timbal de tomates y de lado sirva un bouquet de hojas de *lechuga* y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-tomate-y-albahaca-con-vinagreta-de-eneldo