Tomate relleno con centolla



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 1 cda
Gelatina sin sabor: 4 g
Jugo de tomate: 100 cc
Morrón rojo en cubos: 50 g
Tomates pelados y ahuecados: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salsa de ostras: 1 cda.
Agua: 3 cdas.
Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol peque&ntilde

- O, hidratamos la *gelatina* sin sabor en tres cucharadas de agua, luego, llevamos al microondas durante 15 segundos para que se diluya.
- En sartén, con aceite de oliva, salteamos el *morrón* rojo en cubos pequeños hasta que se ablande.
- Por otro lado, en un bol, mezclamos el caldo de *pollo*, el *jugo* de **tomate**, 1 cuchara grande de *sake*, 1 de salsa de ostras, 1 de aceite de *sésamo*, sal y la *gelatina* hidratada
- Cortamos la **centolla** cocida y la añadimos a la preparación junto a los morrones salteados.
- Rellenamos los tomates pelados y ahuecados y llevamos a la heladera durante 1 hora como mínimo hasta que el relleno con *gelatina* se solidifique.
- Cortamos en mitades y servimos decorado con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomate-relleno-con-centolla