ESPUMA DE PIMIENTOS



Ingredientes

- 200g de pimientos del piquillo en conserva.
- 100g de caldo de carne.
- 20g de aceite de oliva virgen extra
- 20g de harina de arroz glutinoso

ESPUMA DE PIMIENTOS

- 1 pizca de sal

Preparación

Escurrir los pimientos del piquillo reservando el jugo de conserva.

Freír los pimientos hasta deshidratar completamente.

Juntar con su jugo, calentar para que se rehidraten.

Mezclar la harina de arroz con el caldo y cocer.

Juntar los pimientos fritos, con su jugo y el resto de ingredientes y triturar en thermomix a toda potencia.

Colar, llenar el sifón y cargar con la carga.