ENSALADA VERDE:

Ingredientes

- 10 ml de aceite de oliva
- 300 g de lechuga iceberg
- 1 g de sal fina
- 150 g de tomates maduros
- 3 ml de vinagre
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

Lechuga: Triturar la lechuga con 150 ml de agua. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente la lechuga triturada, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Tomate: Triturar el tomate asegurándose que no queden pepitas, añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente el tomate triturado, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Aliño: Mezclar el aceite de oliva, sal y el vinagre, añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente. Incorporar gradualmente el aliño, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Presentación: Servir la lechuga en la base del plato, los tomates sobre la lechuga y el aliño encima de ambos. Utilizar la manga pastelera para dar forma a los tomates.