

Ensalada de tomate con jamon

Ingredientes:

500g de tomates bien maduros.
200g de jamón ibérico
6 hojas de gelatina
Aceite de oliva virgen
Cebollinos y sal

Preparación:

Poner de mientras un recipiente en remojo con las hojas de gelatina.

Lavar dos tomates, pelarlos y poner en el vaso unos segundos, velocidad 3. Retirar y reservar.

Lavar el resto y poner en el vaso 15 segundos, velocidad 5-7-9.

Añadir azúcar y poner a punto de sal.

Calentar una mínima parte de agua de tomate unos 5 minutos a temperatura 90° y velocidad 1 1/2 y añadir la gelatina escurrida.

Mezclarlo con los tomates unos segundos, velocidad 2 1/2 Añadir 100ml de aceite y reservar en nevera.

En una copa colocar los dados de tomate con un poco de sal y aceite, encima la gelatina de tomate y las lonchas de jamon con un poco de cebollino y servir.