

## COPA CAPRESE EN TEXTURAS

### INGREDIENTES

#### GELATINA DE TOMATE

1kg tomates rojos

Sal

Hojas de gelatina

2 bolas de burrata

#### ACEITE A LA ALBAHACA

200 g aceite de oliva virgen extra

½ manojo de albahaca

Sal

### MODO DE HACERLO

#### GELATINA DE TOMATE

Triturar el tomate y una pizca de sal con una máquina de cuchillas. Pasar por un colador con un papel de cocina dejando reposar unas horas para que se extraiga todo el líquido. Desechar la parte sólida, lo que queda en el colador. Pesar la parte líquida y calcular 1 hoja de gelatina por cada 130g aproximadamente. Remojar la gelatina en abundante agua. Calentar una pequeña parte del líquido del tomate, cuando rompa a hervir retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina para que se derritan por efecto del calor. Añadir poco a poco el resto del líquido de tomate. Rellenar copas hasta la mitad y dejar enfriar en nevera al menos 1 hora.

Picar la burrata y cubrir las copas con los trocitos.

#### ACEITE DE ALBAHACA

Triturar el aceite con la albahaca y una pizca de sal. Pasar por un colador.

Salsear las copas con el aceite de albahaca.