

GELATINA DE ESPÁRRAGOS ECO

Ingredientes

- 2 Frascos de Espárrago DO Navarra R-370 Bio Dantza **i**
- 1 manojo grande de trigueros bio
- 2 láminas de gelatina neutra
- 1/2 Cebolla
- 1/2 diente de ajo
- Cebollino
- Sal
- Agua



Preparación

1. Abrimos el frasco de espárragos bio R-370 Dantza, escurrimos y reservamos.
2. En una olla ponemos los espárragos trigueros bio a cocer en agua que los cubra, media cebolleta, medio diente de ajo y un poco de sal. Estos espárragos no hace falta pelarlos. Dejamos cocer unos minutos hasta que podamos pincharlos con un tenedor.
3. Escurrimos los trigueros y los enfiamos rápidamente con agua fría para detener la cocción.
4. El agua de cocción la colamos y la vamos a usar para preparar la gelatina. La ponemos a hervir y añadimos la gelatina según las proporciones que nos indique el fabricante en función del caldo que tengamos.
5. En un molde rectangular, colocamos capas de espárragos blancos bio Dantza y de trigueros de forma ordenada espolvoreando cebollino fresco picado entre las capas y en la parte superior para agregar sabor y color creando además un efecto visual muy atractivo.
6. Rellenamos con el caldo con gelatina caliente asegurándonos de que la gelatina se distribuya uniformemente y de que no queden burbujas de aire.
7. Metemos el molde en el frigorífico y dejamos enfriar durante al menos 4 horas, o hasta que la gelatina esté completamente firme y... ¡listo! De esta manera tan sencilla podremos disfrutar de este delicioso entrante o guarnición 100% vegano.