

Àspic de pèsols



Per fer aquesta guarnició fem servir un espessant natural, les algues agar-agar. Ténen la qualitat, primerament de ser naturals, sense conservants ni colorants i a més no té ni gust ni color.

Per 8 persones

Temps:

Ingredients:

- -Un grapat de pèsols

- -2 cullerades d'espessant agar-agar en pols
- -Aigua
- -Motlles per decorar



Elaboració:

PAS 1: Posem 3 dits d'aigua en una olleta amb un grapat de pèsols i els bullim. Reservem els pèsols.

PAS 2: A l'aigua de bullir li afegim 2 cullerades d'agar-agar i ho remenem bé.

PAS 3: Agafem el motlle i hi posem un grapat de pèsols i amb una cullereta de postres vas afegint el líquid fins que sigui plè. Ho deixes prendre i després ho guardes a la nevera fins que hagi pres del tot. No poso temps.



Bon Profit!