

BLOODY DE LA HUERTA

CASA
Florette

HUERTOS DE PROXIMIDAD



BLOODY DE LA HUERTA

Ingredientes (Para 1 Veggtail)

- Para 80 ml. de licuado: 300 gr. de tomates
- 80 ml. de licuado de manzana
- 10 ml. de licuado de rúcula
- 5 gr. de polvo de tomate
- 1 rama de apio

1. Triturar ligeramente los tomates y envolverlos en una gasa tipo estameña o un trapo de cocina limpio.

2 Apretar bien los tomates y presionar cada poco tiempo hasta que se haya licuado.

3. Reservar el agua de tomate en el frigorífico.

4. Preparar el licuado de manzana y reservar en frío.

5. Preparar el licuado de **rúcula** y reservar en frío.

6. Para incorporar el **rim de tomate:**

- Echar el polvo de tomate en un plato llano.

- Mojar ligeramente el borde del vaso con limón y presionar el vaso boca abajo contra el polvo de tomate hasta que el borde esté cubierto.

7. Mezclar el licuado de tomate con el licuado de manzana y por último añadir el licuado de rúcula.

Recomendación

0%

DESPERDICIO

Utiliza la pasta de tomate sobrante del licuado para hacer una mermelada de tomate.