

GOMINOLAS DE PIMIENTOS ASADOS VERLEAL

'gominolas molonas'

01 RECETA

INGREDIENTES

250 gr. Pimientos asados Verleal.

6 gr. Agar agar natural.

100 ml. Agua mineral.

Para el rebozado (opcional): Eritritol.

Para engrasar los moldes: aceite oliva virgen extra para engrasar en el molde (puede ser en spray).

PROCEDIMIENTO

1. Descongelar los pimientos en un bol y no tirar el agua o jugo de su descongelación.
2. Triturar con la túrmix los pimientos (añadir el agua).
3. Filtrar por el chino la pulpa del pimiento y reservar el agua de pimiento filtrada.
4. Poner el licuado de pimientos junto con el agar agar y hervir durante 2 - 3 minutos en el fuego.
5. Engrasar los moldes ligeramente (una pequeña película de grasa es suficiente). Verter la mezcla sobre los moldes escogidos y refrigerar durante 30 minutos en el frigorífico.
6. Desmoldar y rebozar (opcional) por el eritritol.

NOTAS:

- Para conservar si no se van a consumir en el momento: sin rebozar y en un tuper hermético dentro del frigorífico.
- Rebozar al momento de consumir, ya que las gominolas de pimiento absorben el azúcar (por la humedad) y el azúcar se deshace en forma de líquido.
- NO se recomienda el uso de edulcorantes por debajo de los 3 años. El consumo de edulcorantes a partir de los 3 años es seguro, no obstante, en dosis recomendadas y de forma ocasional.