



### **Gelatina caliente de cigalas**

250 g de caldo de cigalas; 0,6 de Agar y sal.

Mezclar el caldo de cigalas a punto de sal con Agar.

Llevar a ebullición a fuego medio sin parar de remover.

Dejar cuajar en la nevera un mínimo de 2 horas y calentar en la salamandra en el momento del pase.

### **Terrina de Albahaca**

250 g de agua de albahaca; 0,9 g de Agar y sal.

Juntar  $\frac{1}{4}$  parte del agua de albahaca y Agar en polvo.

Llevar a ebullición a fuego medio sin dejar de remover,

retirar del fuego y añadir el resto de agua de albahaca

a punto de sal. Espumar. Cuajar en un recipiente

cuadrado de modo que quede un grosor de 1 cm. Dejar

en la nevera un mínimo de 3 h.

