

Budín tomates con aceitunas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 30 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Elaboración

1 cucharada/s Aceite oliva
2,50 kg Tomate - y 10 cl jugo
Sal gorda
Perejil
1 sobre/s Gelatina en polvo - sin sabor
12 cucharada/s Azúcar
12 Aceitunas - negras sin hueso

Salsa

100 ml Aceite oliva
1 dientes Ajos
20 gr Albahaca
1 Limones
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN

Pelar y cocer los tomates. Retirar las pepitas. Cortar en láminas y pasarlos por un colador con la sal gruesa. Dejar macerar durante 1 hora.

Mezclar el sobre de gelatina en un bol con 2 cucharadas de agua fría. Cortar las aceitunas en rodajas.

Calentar 3 cs de jugo de tomate, añadir la gelatina bien disuelta y mezclar.

Verter el resto del jugo de tomate y añadir el azúcar. Lubricar el molde. Colocar la mitad de las rodajas de tomate, la mitad de la mezcla de las aceitunas y añadir la mitad del jugo de tomate.

Poner la última capa de rodajas de tomate, cubrir con el resto de jugo de tomate y las hojas de perejil picaditas. Enfriar en la heladera durante 3 horas.

Servir el budín con la salsa.

La salsa:

Mezclar las hojas de albahaca y el ajo pelado con 10 cl de aceite de oliva y el zumo de limón. Añadir la sal y la pimienta. Mantener frío.