

Espaguetis de leche de cabra con caldo de pollo

Preparación

Mezclar la leche de cabra con la sal y añadirle el metilgel con la ayuda de la turmix. Dejar enfriar hasta alcanzar los 40C. Introducir la mezcla en un biberon. Y en el caldo bien caliente vamos echando con el biberon para formar fideos. De guarnición unas shitakes salteados con chile y jengibre. Y unas tiras de cebollino rizado.

Ingredientes

0,5 l de leche de cabra

2 gr. sal

15 gr. Metilgel

1 l de caldo de pollo

Utensilios

Instructor destacado



Iván Hernández