



BIZCOCHO SALADO DE PIQUILLOS

Ingredientes

80 g de pimientos de piquillo
3 huevos (150 g)
22 g de harina

Elaboración

- 1.- Tritura los huevos junto con los pimientos.
- 2.- Tamiza la harina y mezcla con el triturado.
- 3.- Rellena el sifón a través de un embudo con un colador fino. Esto es esencial para que no se atasque el sifón.
- 4.- Cierra perfectamente, coloca una boquilla e inserta una carga en el depósito. Invierte el sifón.
- 5.- Con el sifón de pie otra vez, enrosca la carga para que entre el gas y agita con firmeza.
- 6.- Reserva al menos 1 hora en la nevera.
- 7.- Saca de la nevera y agita nuevamente con firmeza.
- 8.- Prepara unos vasos de plástico de tamaño estándar con un pequeño corte en la base.
- 9.- Rellena medio vaso con la espuma.
- 10.- Cuece en el microondas, a la máxima potencia durante 40 – 50 segundos, hasta que el bizcocho haya crecido y la superficie haya perdido el brillo, señal de que está cuajado.
- 11.- Deja con el vaso boca abajo sobre una rejilla.
- 12.- Desmolda con delicadeza y sirve a tu gusto.

Receta del blog ESAH

