

Tagliatelle de Coca-Cola

INGREDIENTES

Para los tagliatelle

- 500 grs. de Coca-Cola
- 7,5 grs. de agar agar en polvo

Para la guarnición

- 100 grs. de fresas
- 100 grs. de queso
- Pimienta roja al gusto

ARROCES,
PASTA Y
LEGUMBRES



Juntar la Coca-Cola y el agar agar en polvo.
Llevar a ebullición a fuego medio, sin dejar de remover, retirar del fuego y espumar.
Cuajar en una placa de 60x40 cm procurando que quede repartido por igual y con un grosor de 0,2 cm.
Dejar cuajar en la nevera un mínimo de 3 h.
Cortar en tiras de 0,5 cm. de ancho.
Calentar a 65°C.
Saltear las fresas con el queso y la pimienta y mezclar todo.