# Ravioli de Hummus con aceite de azafran

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** David

**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**
El caldo no ha de ser muy graso

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- Hummus
- 250 cl de Caldo de escudella
- 4 cucharadas pequeñas de agar-agar
- Rucula
- Aceite de azafrán

## Preparación:

### Paso 1
Llevar el caldo a ebullición mezclado con el agar

### Paso 2
Poner en molde y dejar enfriar 2,5 h en nevera

### Paso 3
Laminar el caldo

### Paso 4
Montar una lámina de caldo con una cucharada de hummus, una hoja de rúcula y rociar unas gotas de aceite