

Crema de caraotas con mousse de aguacates

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Pimiento rojo: 1 Unidad

Caraotas negras: 250 g

Ajo: 2 Dientes

Azucar: 4 cdas.

Agua: 3 L

Tocineta: 70 g

Curry: 1 1/2 cdita.

Cilantro: 1 cda.

Cebolla: 100 g

Espuma de malojillo

Sal: 1 cdita.

Malojillo (Lemon grass): 1 vara

Leche: 1 Taza

Mousse de aguacate

Palta: 300 g

Sal: A gusto

Hojas de cilantro: 20 g

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

- En una olla cocine las caraotas o porotos negros con el agua. Baje a fuego medio una vez que hierva.
- Corte la *tocineta* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.

- En una sartén sin materia grasa dore la *tocineta* a fuego bajo, agregue la *cebolla*, el *ajo*, el *pimiento* y el *curry*, deje transparentar la *cebolla* y añada a las *carao*tas o porotos negros, junto con el *cilantro*.
- Mezcle y dejar cocinar hasta que las *carao*tas estén blandas.
- Retire y licúe hasta lograr una **crema**.
- Tamice y vuelva a colocar en la olla, condimente con sal y azúcar.

Mousse de aguacate

- En una olla caliente la *crema* de leche y agregue la *gelatina* sin sabor, mezclando con un batidor de alambre.
- Corte al medio los aguacates, quite la *semilla* y retire la pulpa.
- Coloque en un procesador junto al *jugo* de *limón*, procese y agregue el *cilantro* vuelva a procesar.
- Agregue la *crema* con la *gelatina*, sal y procese hasta lograr una pasta homogénea.
- En un molde con papel film coloque la mezcla, cubra con el papel y lleve a la heladera por 2 horas.

Espuma de malojillo

- Corte en trozos el *malojillo* o lemon grass.
- En una olla caliente la leche y agregue el *malojillo* o lemon grass. Antes que hierva, apague el fuego y tape por 20 minutos.
- Cuele y espume con un procesador manual en el momento de servir.

Presentación

- En el centro de un plato coloque una porción de la **mousse** de *aguacate*, cubra con la *crema* de *carao*tas y agregue por encima la espuma de *malojillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-carao-tas-con-mousse-de-aguacates>