Mousse de aguacate con bogavante y tomate



Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada
Cebolleta: 1 Unidad
Cilantro:
Tomates: 4 Unidades
Pimienta molida:
Bogavante: 2 Unidades
Aguacate: 3 Unidades
Cebollino: 1 Manojo
Crema para montar: 100 Ml
Chile rojo: 1 Unidad
Sal en escamas:

Preparación de la Receta

Para comenzar

cocinamos los bogavantes seg&uacute

- N su peso y los limpiamos del caparazón
- Luego, fileteamos las colas en tiras finas y reservamos las pinzas.
- Trituramos el **aguacate** con el *cilantro*, la lima, aceite de oliva, sal y un toque de pimienta hasta conseguir el sabor deseado
- Luego, mezclamos esta preparación con la *nata* bien montada.
- Por otro lado, cortamos los tomates en *brunoise* previamente pelados y sin semillas
- Aliñamos con la cebolleta picada fina, aceite de oliva y sal.
- Con ayuda de un aro metálico disponer una capa de **tomate** bien escurrido, encima el bogavante y, para terminar, la **mousse** de *palta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-aguacate-con-bogavante-y-tomate-2