

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 Manojó

Crema para montar: 100 MI

Chile rojo: 1 Unidad

Sal en escamas:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cocinamos los bogavantes según 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>