

Mousse de limón con cáscaras crujientes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fecula De Maiz: 2 cdita.

Jugo de Limón: 3/4 Taza

Yemas: 4 Unidades

Claros: 4 Unidades

Masa won-ton cuadrada: 1 Paquete

Cascara de limon: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azucar: 7 cdas.

Crema de leche: 1 Taza

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Crujientes de cáscara de limón

Agua: 1 Taza

Azucar: 3 cdas.

Limones: 2 Unidades

Varios

Hierbabuena: A gusto

Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

- Disuelva la *gernetina* con $\frac{1}{2}$ taza de agua, mezcle y deje reposar.
- Coloque la *crema* de leche en una olla junto con dos cucharadas de azúcar y la ralladura de **limón**, lleve a fuego hasta el primer hervor, luego incorpore el *jugo* de **limón**, bata y lleve nuevamente a fuego.
- Una vez que rompa el hervor agregue la *gernetina*, mezcle bien y retire.
- Bata las yemas junto con dos cucharadas de azúcar hasta disolverla
- Incorpore luego la fécula de maíz, mezcle y añada la *crema* de leche caliente en forma de hilo y de a poco mientras mezcla
- Una vez incorporados los ingredientes lleve nuevamente a fuego mientras mezcla continuamente y hasta espesar

- Retire, tape y deje enfriar.
- Bata las claras junto con unas gotas de *jugo de limón*, una vez que espume agregue de a poco tres cucharadas de azúcar, mezcle hasta disolverla.

Crujientes de cáscara de limón

- Retire la piel de los limones.
- En una olla con agua hirviendo blanquee las tiras de la cáscara de *limón* unos segundos
- Retire, reserve el agua y sumerja en agua helada, luego escurra.
- Tome una tira de *limón*, enrolle y con la ayuda de una aguja e hilo pinche la cáscara enrollada, repita el procedimiento con el resto de las tiras.

Armado

- Una vez frías las yemas batidas incorpore de a poco las claras, mezcle suavemente con movimientos envolventes y espolvoree con ralladura de *limón* a gusto
- Tape y conserve en la heladera.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las tapas de won ton hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma agua donde blanqueo las tiras de *limón* agregue el azúcar y las cáscaras de *limón* enrolladas, lleva a fuego hasta el primer hervor, luego retire y deje enfriar
- Una vez frías las cáscaras retire el hilo.
- En un plato coloque una porción de la Mousse y en el centro una tapa de won ton.

Presentación

- Acompañe con las hojas de *hierbabuena* y las frambuesas.
- Decore con los crujientes de cáscara de *limón* y el *almíbar* de las mismas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-limon-con-cascaras-crujientes>