Mousse de limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Yemas: 4 Unidades
Limones: 2 Unidades
Azucar rubio: 150 grs.
Gelatina de naranjas: 1 Sobre
Huevo: 4 Unidad
Manteca: 200 g
Crema de leche: 300 cc
Masa de strudel: 1 Lámina

Ensalada de cítricos

Limón sutil: 2 Unidades
Albahaca: 1 cdita.
Mandarinas: 2 Unidades
Naranja: 1 Unidad
Miel: 2 cdas.
Menta: cdita.

Merluza

Sal: A gusto

Salsa de frambuesas

Frambuesas: 250 grs.
Azucar rubio: 500 grs.
Agua: 500 cc

Varios

Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Jugo de mandarina: 1 L
Azucar rubio: 2 grs.
Flores tacos de reina: A gusto

Vino sugerido

Champagne brut (Norton):

Preparación de la Receta

- Bata la *crema* a punto chantilly
- Resreve en heladera.
- Ralle y exprima los limones.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* con el azúcar la ralladura y el *jugo* de **limón**
- Revuelva constatemente.
- Cuando la *manteca* haya derretido incorpore los huevos y las yemas.
- Cocine a punto de *crema* pastelera
- Sin dejar de revolver.
- Enfríe en heladera.
- Incorpore la *crema* de leche.
- Pinte la masa de strudel con *manteca* derretida y espolvoree con la *gelatina*.
- Acomode en una placa para horno.
- Cocine en horno a 180º C durante 5 minutos o hasta que dore.
- Corte en trozos grandes
- Reserve.

Salsa

- Haga un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Licue las frambuesas.
- Incorpore el *almíbar* caliente en la licuadora.
- Pase por un colador.

Ensalada de cítricos

- Pique en fina julina la *menta* y la *albahaca*.
- Pele los cítricos y separe en gajos eliminando el ollejo.
- Lleve a un bowl aromatice con la miel, la *albahaca* y la *menta*.

Espejo de gelatina

- Hidrate la *gelatina* sin sabor con *jugo* de *mandarina* frío.
- Luego caliente y agregue al *jugo* de *mandarina*

Presentación I

- En el fondo de un plato haga un espejo de *gelatina* y acomode una canasta de masa philo y dentro una porción de **mousse** y ensalada de cítricos a los costados.

Presentación II

- En el fondo de un plato esparza salsa de frambuesas y en el centro una porción de *mousse*
- Adorne con tacos de reina.

Presentación III

- En el centro de un plato disponga una porción de *mousse*, encima un trozo de strudel y alrededor salsa de frambuesas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-limon