Mousse de palta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gelatina sin sabor: 1/2 Sobre
Sal y Pimienta: A gusto
Clara: 2 Unidad
Jugo de Limón: 50 cc
Crema de leche: 200 cc

Ensalada

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomates: 2 Unidades
Camarones: 100 g
Choclos dulces: 2 Unidades
Jugo De Lima: 2 cdas.

Jelly shots

Gelatina sin sabor: 1/2 Sobre
Jugo De Pomelo: 200 cc
Azucar: A gusto
Vodka: 100 cc
Pulpa de Frutillas, cassis y grosellas: 1 cda.

Mayonesa de cilantro

Cilantro Picado: 1 cda.
Jugo de Limón: 20 cc
Echalotte: 1 Unidad
Mayonesa: 200 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 cdita.
Crema de leche: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En una sartén pequeña hidrate la *gelatina* en *jugo* de *limón*.

- Cuando rompa el herbor retire del fuego.
- Deje templar y agregue más *jugo* de *limón*
- Bata la *crema* de leche a medio punto.
- Bata las claras a nieve
- Haga un puré con las paltas condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *crema* de leche montada.
- Incorpore la *gelatina* a la mezcla.
- Por último las claras en tres veces.
- Vierta sobre un molde de terrina forrado con papel film.
- Lleve a la heladera.

Mayonesa de cilantro

- Pique los *echalotte* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcle la *mayonesa* con el *jugo* de *limón*, la ralladura, el aceite de oliva, la *crema* de leche, los echalotes y el *cilantro*.

Ensalada

- Hierva los *camarones*.
- Desgrane el *choclo*.
- Pele el *tomate* pelado y corte en cubos.
- Condimente con el *jugo* de lima, la sal y el aceite de oliva.

Jelly shots

- Combine el *jugo* de *pomelo* con la pulpa de frutillas grosellas y cassis, el azúcar, la *gelatina* y el vodka.

Arme el plato

- En el fondo de un plato ponga una base de *mayonesa* de *cilantro* y encima una porción de **mousse**.
- En un costado la ensalada de *camarones*.
- Acompañe con el jelly shots.

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