Mousse de Papaya

Ingredientes

Azúcar glass: c/n
Papaya: 1 Unidad
Sal: c/n
Claras de huevo: 2 Unidades
Chiles molidos: c/n
Limón para su ralladura: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* la **papaya** y cortar rodajas gruesas de un par de centímetros.
- Triturar el resto de la *papaya* y añadirlo a las claras de *huevo* montadas con una cucharada de azúcar glass.
- Reservar en frío.
- Marcar la *papaya* en una parrilla caliente con el polvo de *chile* y la ralladura de *limón*.
- Emplatar la *papaya* caliente y por encima poner la **mousse** fresca.

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