

Mousse de Papaya



Ingredientes

Azúcar glass: c/n

Papaya: 1 Unidad

Sal: c/n

Claros 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>