Mousse de queso y compota de papaya



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de papaya

Azucar: 50 grs.
Agua: 50 cc
Papaya: 150 g
Azafrán en hebras: 0.1 g

Espuma de hierbas

Cilantro: 5 Cantidad necesaria
Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 200 cc
Perejil: 5 g
Hierbabuena: 20 g

Mousse

Queso mascarpone: 340 grs.
Azucar: 100 grs.
Agua: 25 cc
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 320 cc
Hojas de gelatina: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Mousse

- Hidrate la *gelatina* con un poco de agua y luego disuelva en una sartén sobre fuego suave, con una cucharada de queso mascarpone.
- Abra la vaina de vainilla al medio y raspe las semillas.

- En un bowl sobre baño María mezcle el agua, la mitad del azúcar, las yemas con la vainilla, hasta que el azúcar se disuelva.
- Incorpore la *gelatina*, mezcle hasta formar textura homogénea y deje bajar la temperatura.
- Bata la *crema* de leche a 1/2 de punto.
- Añada la mitad del azúcar y continúe batiendo hasta alcanzar los 3/4 puntos.
- Bata el queso mascarpone hasta obtener textura cremosa incorpore la mezcla de yemas, la *crema* montada y mezcle suavemente.
- Distribuya en moldes individuales y lleve al frío hasta que tomen consistencia.

Compota de papaya

- Coloque el *azafrán* en cuchara y lleve sobre el fuego durante unos segundos.
- Pele las papayas, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén disponga el azúcar, el *azafrán*, la **papaya**, el agua y deje cocinar hasta que se forme un jarabe suave.

Espuma de hierbas

- Procese el azúcar con las hierbas y la *crema* de leche.
- Vierta dentro de un sifón y deje enfriar en la heladera.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde una **mousse**, a un lado sirva una porción de compota de papayas, decore con la espuma de hierbas y hierbas frescas.

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