Mousse de yogur con cítricos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 15 cc
Yogur natural: 250 g
Pomelo: 1 Unidad
Gelatina sin sabor: 2 cditas.
Jugo de Naranja: 1 y 1/2 cdas.
Jugo de Naranja: 100 cc
Azucar: 40 g
Hojas de menta: Cantidad deseada
Agua: 1 y 1/2 cdas.
Crema de leche: 100 cc
Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

hidratamos 1 cucharada de gelatina sin sabor con 1 &frac12

- Cuchara grande de agua
- Reservamos.
- En otro bol, hidratamos en 1 ½ cuchara grande de *jugo* de *naranja*, la otra cucharada de *gelatina* sin sabor.
- Colocamos ambos bols en el microondas durante 20 segundos y reservamos.
- Por otro lado, mezclamos el **yogur** natural con el azúcar y mezclamos
- Agregamos la *crema* de leche y unimos a la preparación.
- Añadimos, de a poco, la *gelatina* diluida en agua sin dejar de revolver y, por último, incorporamos el *jugo* de *limón*.
- Colocamos la mezcla en 2 bols de presentación y llevamos al frío
- Esperamos que la *gelatina* cuaje.
- En otro bol, mezclamos 100 cc de *jugo* de *naranja*, incorporamos 1 cuchara grande de azúcar y la *gelatina* diluida en el *jugo* de *naranja* sin dejar de revolver.
- Incorporamos los gajos de 1 *pomelo* y de 1 *naranja* cortados a vivo.
- Mezclamos todo sin romper los gajos y los incorporamos junto con la *gelatina* diluida sobre la **mousse** de *yogur* ya solidificada.
- Llevamos a la heladera hasta que la mezcla cítrica se endurezca.

- Decoramos con hojas de *menta* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-yogur-con-citricos