Mousse margarita

Ingredientes

Jugo de Limón: 80 Ml.
Agua: 40 Ml.
Claras: 2 Unidades
Cremor tártaro: 2 pizcas
Crema para batir: 200 grs.
Grenetina: 8 grs.
Néctar de maguey: 120 Ml
Tequila: 20 Ml.

Para la decoración

Fresas: A gusto
Crema montada: Cantidad necesaria
Popotes:
Frambuesas:
Blueberries: A gusto
Flores organicas: A gusto
Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Comenzamos por montar las claras con crémor tártaro.
- Después calentamos en una ollita el néctar de maguey y cuando esté hirviendo al agregamos a las claras y continuar el batido.
- Agregar *crema* semi montada.
- Hidratar *grenetina* con el agua y fundir en microondas por 10 segundos.
- Agregar la *grenetina* al *jugo* de *limón* e incorporar a las claras de forma envolvente, añadir el tequila.
- Por último vaciar la preparación sobre copas martineras y enfriar por 20 minutos.
- Decorar los bordes de las copas con *jugo* de *jugo* y azúcar mascabado.
- Terminar con *crema* montada, flores margaritas orgánicas, frambuesas, blueberries, fresas y *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-margarita-2