

Vieras sobre Mousse de Mango y Aguacate



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Aguacate: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Sal: c/n

Vieras: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- En un vaso americano triturar el mango con el *zum*o de lima y luego añadirlo al **aguacate** machacado con un tenedor.
- Montar rápidamente las claras y añadirlas a la mezcla anterior, mezclar con movimientos suaves y envolventes
- Reservar.
- Marcar las vieiras con un poco de aceite de oliva en la *plancha* caliente durante 30 segundos por cada lado.
- Servir la **mousse** de mango y *aguacate* y colocar encima las vieiras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vieras-sobre-mousse-de-mango-y-aguacate>