

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mousse-de-aguacate-con-langostinos.html>

Mousse de aguacate con langostinos

INGREDIENTES

300 gramos (o más) de gambas o langostinos (congelados o no)

Para la mousse:

- 3 aguacates muy maduros
- un cartón de nata líquida de 250 ml
- 2 hojas de gelatina blanca
- el zumo de medio limón
- sal
- pimienta negra
- Escarola y/o tomatitos cherry

PREPARACIÓN

Pelar los aguacates y sacar el hueso. Pasar el aguacate por un tamiz muy fino.

Añadir inmediatamente el zumo de medio limón y salpimentar para que no se ponga negro.

Empapar la gelatina en agua fría, calentar a fuego lento y añadir con cuidado a la crema de aguacate*

Montar la nata muy firme y mezclar con la crema de aguacate poquito a poquito y con cuidado.

Verter sobre moldes y guardar durante una hora en la nevera.

Servir poniendo el mouse en el centro del plato, las gambas o langostinos repartidos por el plato y uno encima del mouse y unas hojas de escarola o unos tomatitos cereza partidos por la mitad puestos en uno de los lados

Nota:

* Disolver gelatina en comidas frías:

Para preparar postres de nata o cremas, disolver la gelatina empapada y exprimida en una cazuela pequeña a fuego lento.

Mezclar unas cuantas cucharadas de la masa fría con la gelatina disuelta antes de añadir el resto de la masa fría. A continuación remover todo.

Cuidado: Añadir siempre la masa fría a la gelatina, no al revés. Esta mousse de aguacate es relativamente fácil de preparar, y además de irle muy bien las gambas o langostinos, también es el acompañamiento perfecto del salmón ahumado.