

Libreta: Postres

Creado: 26/03/2018 20:53

Actualizado: 26/03/2018 23:02

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mouse-de-aguacates-y-gambas.html>

Mousse de aguacates y gambas

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

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 (ver Nota).

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

Guardar durante una hora en la nevera.

Repartir las gambas o langostinos en los platos. Con una cuchara -que se meterá cada vez en un vaso con agua muy caliente- se cortan pequeñas porciones de mousse y se sirve junto al salmón.

Nota:

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