

MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSA DE BERROS

INGREDIENTES

Para la mousse

400 gr. de queso roquefort (o azul, o cabrales)

500 gr. de nata líquida

5 huevos

Nuez moscada, sal (con moderación) y pimienta.

Para la salsa

20 gr. de aceite de oliva

40 gr. de mantequilla

2 manojos de berros (sólo las hojas) lavados y bien escurridos

250 gr, de nata líquida

Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Mousse:

Ponga todos los ingredientes en el vaso Thermomix y bata unos segundos en velocidad 4.

Pruebe el punto de sal y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando acabe, ponga 2 minutos más sin temperatura y en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelque rápidamente en un molde Tupper de corona o en uno de plum-cake forrado con film transparente. Déjelo enfriar antes de desmoldarlo.

Salsa:

Ponga en el vaso de Thermomix el aceite, la mantequilla y los berros, programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe añada la nata, sazone y programe 5 minutos, 100°, velocidad 5, para que quede todo triturado. De no ser así, ponga la velocidad 6 unos segundos.

Desmolde la Mousse y sírvala con ésta salsa: Puede adornarlo con unas nueces y unos tomatitos cereza.