

MOUSSE DE CAMARONES Y PALTAS

Ingredientes:

4 paltas no muy grandes.
1 K. de camarones.
1 taza de crema de leche.
1 1/2 tazas de aceite.
2 yemas.
2 limones.
6 hojas de colapez delgado.
1/2 taza de agua hirviendo.
Mostaza, aceitunas rellenas, sal.

Preparación:

Se hace una mayonesa con el aceite, las yemas, jugo de limón, mostaza, sal, pimienta y una pizca de azúcar.

Se pelan las paltas, y cortan aros de la parte central de cada una (las suficientes) para rodear el borde interno de un molde redondo.

Se pone en la licuadora el sobrante de las paltas, junto con las colas de los camarones cocidas (reservando unas para decorar) y un poco de mayonesa, se licua y mezcla con la mayonesa restante (dejando un poco para la decoración). Se bate la crema y une a lo anterior, se verifica la sazón y incorpora el colapez disuelto en el agua hirviendo y ya frío.

Se aceita un molde redondo y rodea con los anillos de palta (rociados de jugo de limón) en el centro de cada anillo, se pone una rajita de aceituna rellena. Se echa la preparación, con cuidado, y se lleva a la refrigeradora acuarajar (preferible hacerlo la vis-

pera).

Se desmolda, decora con la mayonesa y las colas dejadas para ese efecto.

Se rodea la fuente de rodajas de limón.