

MOUSSE DE ESPARRAGOS

Ingredientes:

1 lata de puntas de espárragos.
1 lata de espárragos para la decoración
1/2 taza del líquido de los espárragos.
1/2 taza de leche evaporada.
1 taza de crema de leche.
2 cucharadas de mantequilla.
1 sobre de gelatina sin sabor.
1 cucharada de harina.
2 " " de jugo de limón.
3 huevos.
1 taza de mayonesa.
Sal, pimienta, aji-no-moto.

Preparación:

Se hace una salsa blanca con la mantequilla, harina, leche, líquido de los espárragos, y añade las yemas bien batidas, dándoles un hervor, luego la gelatina disuelta en un poquito de agua. Se agrega al final las claras a la nieve y la crema batida, mezclándose con suavidad, se rectifica la sazón. Se aceita un molde rectangular alto, se vacía la 1/2 de la preparación, luego la 1/2 de las puntas de espárragos, repitiéndose la operación. Se lleva a la refrigeradora a cuajar por lo menos 3 horas. Se desmolda y hace una decoración con la mayonesa, los espárragos, rodajas de palta y lechuga "a la paja".

MOUSSE DE LENGUA

Ingredientes

4 hojas de colapez
3/4 taza de caldo caliente
2 tazas de lengua picada
1 cucharadita de mostaza
4 cucharadas de cebolla rallada
4 cucharadas de pimientos finamente picados
2 cucharadas de perejil
2 cucharadas de limón
1/2 taza de crema
~~1 cucharada de mostaza~~
sal - pimienta blanca

Preparación

Se remoja la colapez en agua, se escurre y se agrega el caldo caliente, se disuelven bien, se pone a la refrigeradora hasta que esté medio cuajado. La lengua se pica fina después de estar sancochada, se mezcla con la mostaza, cebolla, pimientos, perejil, todo finamente picado. Se mezcla todo y se le agrega la 1/2 de taza de crema batida. Se pone en un molde engrasado con aceite a la refrigeradora. Cuando esté cuajado se vacía y se le hace una guarnición de ensalada de tomates frescos y perejil. Se sirve con salsa de crema.

Salsa de crema

1 taza de crema
1 cucharada de mostaza
sal, pimienta