

MOUSSE DE PALTA

Ingredientes

5 grs colapez
2 palta grandes
1/2 zanahoria rallada
1 taza de crema líquida
jugo de 1 limón
1/2 cucharada de perejil picado
mayonesa de 1 huevo
1 cucharadita cebolla rallada

Preparación

Se pelan las paltas y se pesan por la licuadora con un poco de mayonesa y jugo de limón, luego se mezcla con el resto de la mayonesa, la zanahoria, el perejil, la cebolla, el colapez disuelto, y finalmente con la crema líquida batida. Vaciar en un molde de Savarin y helarlo. Desmoldar en una fuente colocando en el centro camarones en salsa tártara.

Ingredientes

1 kilo de camarones
1 taza de mayonesa
2 huevos duros
1 cucharada alcaparras
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada pickles

Preparación

Se sancochan los camarones por 3 minutos en agua con sal, ya cocidos se pelan. Aparte en un tazón se mezcla la mayonesa con los demás ingredientes y las colas de los camarones. Se rellena la cavidad con la salsa. Se decora con perejil y algunas colas de camarón.

MOUSSE DE QUESO ROQUEFORT

(Bocadito para servir
con el cocktail)

Ingredientes:

6 yemas
6 Ch. crema de leche
1 1/2 Ch. gelatina sin sabor
4 Ch. agua fría
345 grs. queso Roquefort (blue cheese)
1 1/2 taza crema de leche espesa
3 claras.

Preparación:

Suavizar la gelatina con el agua fría. Batir las yemas con las 6 Ch. de crema de leche sobre fuego suave hasta que la mezcla se torne cremosa. Disolver la gelatina a baño maría y añadirlo a lo anterior. Pasar por colador el queso y agregarlo mezclando a la preparación de la gelatina, luego dejar enfriar. Batir bien la 1 1/2 taza de crema de leche e incorporarla a lo anterior, envolviendo suavemente, lo mismo que las 3 claras batidas duras. Vertir el mousse en uno o más moldes acetados y refrigerarlo tapado con plástico, por lo menos 2 hrs. (mejor desde la víspera). Desmoldarlo en el platón y adornar encima con hojitas de berros. Servir rodeado de tostaditas redondas.