

Mousse de Roquefort

- 1 Chda. gelatina.
- 1/2 tz. leche.
- 1/2 tz. mayonesa.
- 1 Chda. Jerez.
- 200 grs. Roquefort.
- 1 tz. crema de leche.
- Gotas colorante verde.

Ablandar la gelatina en la leche y derretirla al "baño maria". Enfriar. Poner en la licuadora el resto de los ingredientes y licuar. Verter en un molde acerbado y cuajar. (mejor hacerlo la víspera).

MOUSSE DE TOMATE

Ingredientes:

- 2 K. de tomates bien maduros.
- 2 cebollas partidas.
- 2 á 3 clavos de olor.
- 1 cucharadita de azúcar.
- Sal y pimienta.
- 12 hojas de colapez (si son delgadas ó 10 sison gruesas).
- 1 limón.
- Salsa inglesa.
- Salsa de tomate Ketchup.
- Aceite
- 6 huevos.
- Hojas de lechuga.
- 2 á 3 paltas.
- 50 grms. de nueces picadas.

Preparación:

Se parten en 4 los tomates bien lavados y ponen en una olla, con las cebollas, clavo, azúcar, sal y pimienta. Se hierve por 1 1/2 hora. Se retira y cuela. Se añade el colapez previamente remojado, escurrido y derretido con 1/2 tz. de agua hirviendo. Se sazona con 2 á 3 CH. de Ketchup, 1 á 2 de salsa inglesa y 1 cucharadita de limón. Se vacía en un molde de corona acerbado y se lleva a cuajar. Se desmolda en una fuente y llena la cavidad con un puré hecho con las paltas aderezado con sal, pimienta, limón y aceite, añadiendo las nueces picadas. Se rodea la fuente con lechuga "a la paja" y mitades de huevos duros.