

ENTRADAS

MOUSSE DE PALTA CON CHERRYS



Ingredientes:

- 3 paltas maduras
- Jugo de 1/2 limón
- 1 cebollín completo con lo verde incluido
- 1 atado de ciboulette picado
- Sal
- Pimienta
- 1 sobre (10 gr) de gelatina en polvo
- 3 cucharadas de agua
- 200 gr de sour cream
- 500 gr de tomates cherrys
- Aceite De Oliva
- Jugo de limón
- Hojas verdes baby

Preparación

- Poner en la procesadora 3 paltas maduras + jugo de 1/2 limón + 1 cebollín completo con lo verde incluido + 1 atado de ciboulette picado + sal y pimienta al gusto.
- Procesar hasta tener una pasta homogénea.
- En un pocillo aparte agregar 1 sobre (10 gr) de gelatina en polvo +3 cucharadas de agua, revolver para humedecer todo el polvo, dejar reposar un minuto para que se solidifique (como en el video) cuando esté totalmente sólida, llevarla al microondas por 10 segundos para que vuelva a estar líquida.



- En este momento está lista para agregar a la procesadora. Volver a mezclar todo.
- Agregar 200 g de Sour Cream y terminar de mezclar.
- Rellenar hasta la mitad con el mousse vasitos transparentes.
- Cubrir con film y llevar al refrigerador por varias horas, idealmente toda la noche.
- En un bowl poner 500 g de tomates cherrys partidos por la mitad y aliñar con aceite de oliva, sal y un poco de jugo de limón.
- Para servir, agregar sobre el mousse, un puñado de hojas verdes baby y terminar de llenar todo el vaso o la copa con los tomates cherry aliñados. Es polvorear con ciboulette picado.

