

ENTRADAS

PATÉ DE PALTA CON PEBRE DE TOMATES CHERRYS



Ingredientes:

- 2 paltas maduras
- Jugo de 1/2 limón
- 1/4 taza de cilantro
- La parte verde de 1 cebollín
- Sal
- Pimienta
- 200 grs de Sour Cream
- 4,5 g de gelatina en polvo sin sabor (1 sobre)
- 3 cucharadas grandes de agua
- 200 g de crema bien fría
- 250 g de tomate cherrys
- La parte blanca de 3 o 4 cebollines
- 1/3 taza de cilantro picado
- 1 cucharadas de vinagre de manzana
- Hojas Baby

Preparación

- Poner en la procesadora o mini primer 2 paltas maduras + jugo de 1/2 limón + 1/4 taza de cilantro + la parte verde de 1 cebollín + sal y pimienta al gusto+ 200 gr de sour cream. Procesar hasta que esté suave y homogéneo.
- Poner en un pocillo 4,5 g de gelatina en polvo sin sabor (1 sobre) +3 cucharadas grandes de agua, mezclar bien hasta que esté líquido y dejar reposar unos minutos y estará completamente sólido. Llevar al microondas por 10 segundos y volverá a estar líquido, ahora, agregar a la procesadora y volver a mezclar.



- Batir con la batidora eléctrica, 200 g de crema bien fría hasta que se transforme en crema chantilly, agregar a la mezcla de palta y mezclar todo con movimiento envolventes.
- Forrar con plástico un molde y verter la mezcla, emparejar la superficie. Cubrir con Film y llevar al refrigerador por varias horas.
- Lo puedes guardar dos o tres días en el refri antes de utilizarla, ¡debe estar bien envuelto en plástico!
- PEBRE: poner en un pocillo 250 gr de tomate cherrys cortados en 2 + la parte blanca de 3 o 4 cebollines en rodajas delgadas + 1/3 taza de cilantro picado + sal y pimienta al gusto + 1 cucharadas de vinagre de manzana.
- Para servir, retirar el plástico y poner el paté de palta en un plato para servir. Cubre con una taza de hojas Baby y luego agrega el pebre de tomates cherry y decora con flores comestibles.
Sirve con galletas.

