

# Mousse de limón con salsa de granada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mousse-de-limon-con-salsa-de-granada>

## Preparación

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una crema blanca y espumosa. Batir la crema de leche hasta que esté firme y añadir con cuidado a las yemas. Lavar el limón, rallar la cáscara y esprimir el jugo. Añadir el jugo y la ralladura a la mezcla. Batir las claras a punto nieve e incorporar muy despacio, con un tenedor, con movimientos envolventes y ascendentes. Forrar un molde rectangular con papel aluminio, rellenar con la mousse y poner en el congelador al menos durante 4 horas. Para preparar la salsa desgranar la granada (mejor utilizar guantes para esta operación porque la granada deja las manos negras!!). Pasar los granos por el pisapuré para sacar todo el jugo. Ponerlo en una cacerola al fuego, incorporar el azúcar, remover hasta que el azúcar se disuelva y dejar cocinar hasta reducir  $\frac{1}{4}$ . Un poco antes de servir sacar la mousse del congelador. Disponer la salsa templada en el fondo del plato y una "rebanada" de mousse encima. Decorar con unos granos de granada y servir inmediatamente. Fuente: <http://amiloquemegustaescocinar.com>

## Ingredientes

- 1 Limón grande
- 5 Huevos
- 100 gramo/s Azúcar
- 200 cc. Crema de leche
- 1 Granada
- 1 cucharada/s Azúcar

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Postre, Dulces

