

Mousse de palta y palmitos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mousse-de-palta-y-palmitos>

Preparación

Colocar dos paltas rociadas con jugo de limón en una licuadora y agregarle 1 lata de palmitos escurridos, 200 grs. de queso crema, 2 cucharadas de salsa golf y ralladura de 1 limón. Procesar bien y salpimentar a gusto. Llevar a heladera por algunos minutos para que tome una textura más consistente. Servir la mousse en copas individuales acompañado de camarones rociados con limón y perejil picado. Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 2 unidad/es Aguacate - Palta
- 1 Limón
- 1 lata/s Palmitos
- 200 gramo/s Queso Crema
- 2 cucharada/s Salsa Golf
- 1 poco Perejil picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Gourmet, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

