

Mousse de palta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cortar las paltas por la mitad y quitarles el carozo. Colocar la pulpa en un bol. Añadir el jugo de limón y procesar un poco procesadora o tenedor. Agregar una pizca de sal. Incorporar la mayonesa y apenas unas gotas de salsa tabasco. Seguir procesando. Añadir la crema semibatida y las claras batidas a nieve. Mezclar en forma envolvente. Enfriar un rato.

▣ **Tip para la receta**

Servir en copas y colocar encima unos camarones.



Ingredientes

- 4 Aguacates/paltas
- Jugo de 1 limón
- 3 cucharada/s Mayonesa
- 250 cc. Crema de leche
- 3 Claras de huevo
- 1 cantidad mínima Salsa Tabasco
- Sal y pimienta a gusto

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia