

Mousse de pescado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cocinar el pescado como se desee; enfriar y licuar con la mayonesa, la crema de leche, el jugo de limón, la sal, la pimienta, el eneldo y el cebollín hasta obtener una crema espesa.

Reservar en heladera. Pelar y aplanar la base de las cebollas, hacer incisiones en forma de cruz en la superficie, hasta casi la mitad; separar apenas sus capas centrales.

Reservar. Mezclar la manteca pomada con romero y tomillo; ponerla sobre papel film y arrollar como un caramelo. Dejar en heladera por 1 hora, cortar rodajas y ponerlas en el centro de cada cebolla. Espolvorear con sal, acomodarlas en una asadera con un fondito de agua tibia y hornear por 30 minutos a temperatura fuerte. Disponga una cucharada generosa de la mousse de pescado con cebolla en un plato para servir. Fuente:

RevistaMaru.com

Ingredientes

- 500 gramo/s Lenguado o merluza
- 1 taza/s Mayonesa
- 200 cc. Crema de leche
- Jugo de 2 limones
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 6 cucharada/s Eneldo picado
- 6 cucharada/s Cebollín picado
- 6 Cebollas moradas
- 100 gramo/s Manteca
- 1 cantidad mínima Romero
- 1/2 cucharadita/s Tomillo fresco
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

