

Mousse guacamole (Pastel aguacate)

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
400 gr	Aguacates — pulpa
150 gr	Nata
8 gr	Gelatina en hojas
2 cucharada/s	Cebollas — picada
	Zumo de limón
5 gr	Sal — fina
	Cilantro — (opcional)
50 gr	Gelatina base — o de ave

ELABORACIÓN

Triturar el aguacate, mezclamos con limón, cebolla muy picada, sal y pimienta blanca, (cilantro). Tibiar la gelatina base y añadirle la gelatina en hojas hidratada, añadir al aguacate. Semimontar la nata y mezclar con cuidado. Moldear y enfriar hasta su utilización.