

Mousse guacamole (Pastel aguacate)

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.