



Mousse de Pepino

- 250 grs. de queso crema.
- 2 cucharaditas de jugo de limón.
- 125 ml de caldo de pollo.
- 6 láminas de grenetina
- 1 pepino largo y rallado
- 1 cucharada de cebollín picado

Modo de preparación:

- 1.- Bata el queso crema y el jugo de limón hasta hacer la mezcla fluida.
- 2.- Caliente el caldo de pollo, adicione la gelatina hidratada y exprimida, agite hasta obtener una mezcla homogénea, deje enfriar un poco e incorpore el queso, posteriormente agregue el pepino y el cebollín en forma envolvente, vacíe en un molde refrigerado y enfríe hasta que quede en punto. Sirva con lechuga o carne.