



MOUSSE DE CHOCLO

Ingredientes

- 1 Sobre de crema de choclo MAGGI®
- 2 Tazas de agua caliente
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® refrigerada de un día para otro
- 4 Cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor disueltas en 1/3 taza de agua tibia
- 1 Cucharadita de albahaca picada (fresca o seca)
- 2 Tazas de choclo picado fresco o congelado y cocido
- Choclitos cocktail a gusto (decoración)

Preparación

1.- En una olla disuelve la crema de choclo MAGGI® en solamente dos tazas de agua caliente, mezcla y cocina tapado a fuego suave durante 6 minutos, revolviendo de vez en cuando. Una vez lista, enfría y reserva.

2.- Aparte, en un bowl bate la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® hasta que triplique su volumen, añade la gelatina en polvo sin sabor disuelta en el agua tibia, añade la crema de choclo MAGGI® ya fría, la albahaca picada y el choclo cocido. Revuelve hasta integrar bien los ingredientes.

3.- Vierte la preparación a un molde de silicona preferentemente y previamente aceitado, lleva a refrigeración hasta quedar firme (2 horas aprox.). Desmolda cuidadosamente desprendiendo los bordes con un cuchillo. Vuelca con cuidado en un plato y decora con choclitos de cocktail.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	160 Kcal
Proteínas:	6.1 g
Grasa Total:	5.8 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	22.5 g
Fibra Dietética:	2.10 g
Sodio:	517 mg