



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	132 Kcal
Proteínas:	4.8 g
Grasa Total:	9.6 g
Colesterol:	13,1 mg
H. de Carbono:	8.0 g
Fibra Dietética:	3,8 g
Sodio:	195 mg

MOUSSE DE PALTAS

Ingredientes

- 1 Tarro de leche evaporada ideal NESTLÉ® refrigerado por varias horas o de 1 día para otro
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 4 Cucharaditas rasas de gelatina en polvo sin sabor mezcladas con ¼ taza de agua caliente
- 4 Paltas peladas y molidas
- ½ Tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®
- Ciboulette y limón para decorar

Salsa

- 1 Palta grande molida
- ½ Tarro de crema SVELTY® 157 g
- Jugo de limón y sal

Preparación

1.- En un bowl bate la leche evaporada ideal NESTLÉ® hasta que triplique su volumen. Añade el jugo de limón y la gelatina previamente disuelta y tibia, batiendo constantemente.

2.- Agrega suavemente las paltas molidas, sazona con ½ tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®, vierte la preparación sobre moldes individuales humedecidos con agua por su interior y lleva al refrigerador durante 30 minutos hasta que cuaje.

3.- Para desmoldar desprende los bordes con cuchillo, sumerge el molde hasta el borde en agua caliente durante unos segundos y vuelca a un plato listo para servir.

4.- Para la salsa mezcla la palta con la crema SVELTY®, jugo de limón y ½ tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE® que dejaste aparte en el paso 2. Sirva el mousse bañado con la salsa y decorado con el ciboulette y limón.