



MOUSSE DE OSTION (8 Porciones)

Ingredientes:

- 2 tazas de crema
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 lata de ostiones ahumados, escurridos
- 1 paquete de queso crema
- 50g de queso roquefort
- 2 chiles chipotles de lata
- ½ cucharada de consomé de pollo
- 1 cucharada de grenetina (7 g) disuelta en ½ taza de agua fría y fundida a baño María
- 1 paquete de galletas saladas

Preparación:

1. Licua la crema con la mayonesa, los ostiones ahumados, los quesos, los chiles chipotles y el consomé; agrega la grenetina previamente disuelta y fundida.
2. Vierte la preparación en un molde de gelatina ligeramente engrasado y refrigera por 60 minutos o hasta que cuaje por completo.
3. Retira del refrigerador, desmolda y ofrece con las galletas saladas.

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Refrigeración: 60 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****