



## MOUSSE DE PIMIENTO 6 Porciones

### Ingredientes:

- 1 ½ tazas de crema (375ml)
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 1 lata de pimiento rojo, escurrida
- 1 cucharada de consomé pollo, en polvo
- 2 sobres de grenetina(14g), hidratada en ¼ de taza de agua y disuelta a baño María
- Galletas saladas o totopos para acompañar

### Método de Preparación:

1. Licúa la crema con el queso crema, el pimiento y el consomé; agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta e integra por completo.
2. Vierte un poco de la mezcla en moldes individuales o flaneras ligeramente engrasadas. Refrigerera por 60 minutos o hasta que cuajen por completo.
3. Desmolda y ofrece acompañando con las galletas.

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Refrigeración: 60 min.

Grado de Dificultad: \*

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