



MOUSSE DE POBLANO 8 Porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 2 tazas de rajas de chile poblano asados, sin semillas y cortados en rajas
- 2 tazas de crema
- 1 paquete de queso crema 190 g
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de grenetina (14 g) disuelta en ½ taza de agua fría y fundida a baño María
- 1 paquete de galletas saladas

Preparación:

1. Calienta el aceite, fríe la cebolla, agrega las rajas de chile poblano y cocina por 5 minutos más; retira del fuego y reserva.
2. Licua la crema con las rajas de poblano, el queso y el consomé, agrega la grenetina previamente disuelta y fundida. Vierte la mezcla en un molde para gelatina, ligeramente engrasado y refrigera por una hora o hasta que cuaje por completo.
3. Retira del refrigerador, desmolda y ofrece acompañando con las galletas saladas.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

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