Mousse salado de aguacate

Ingredientes

- 2 aguacates de Michoacán
- ½ taza crema
- 100g queso crema
- 1 chile serrano
- ½ cucharadita sal
- ½ taza hojas de cilantro
- 1 cucharada grenetina
- ½ taza agua fría

Preparación

Espolvoree la grenetina en el agua fría y deje que se hidrate hasta que se hinche; posteriormente caliente la grenetina a baño María y mueva con una cuchara hasta que se disuelva por completo, reserve.

Licúe todos los ingredientes hasta que se incorporen; al final, agregue la grenetina ya disuelta y vuelva a licuar hasta volver a incorporar.

Vierta en moldes individuales y refrigere al menos 4 horas o hasta que cuaje. Sirva con galletas saladas.

Tiempo de preparación:20 minutos más refrigeración

Dificultad: fácil
Rinde 4 porciones

APEAM

pro aguacate

Aguacates de Michoacán
Sabor y energía todo el día