



MOUSSE DE CHIPOTLE

LISTA DE INGREDIENTES:

1 PAQ. DE SALADITAS GAMESA
2 CHIPOTLES DE LATA O A SU GUSTO
1/3 DE CEBOLLA TROCEADA
2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
1/2 TAZA DE CREMA
190 GRS DE QUESO CREMA
2 AGUACATES CORTADO EN CUBITOS
2 LIMONES EN JUGO
2 CUCHARADAS DE CEBOLLA PICADA
1 CUCHARADA DE CILANTRO FINAMENTE PICADO
1 SOBRE DE GRENETINA
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO PARA SAZONAR
ARO PARA FORMAR EL MOUUSE
MICA PARA RECUBRIR EL ARO.

MODO DE PREPARACIÓN:

PARTA UNAS 12 SALADITAS POR LA MITAD O CÓMO UD. PREFIERA Y EN UN SARTÉN CON LA MITAD DEL ACEITE DÓRELAS A SU GUSTO, RESERVE. LICUE EL QUESO CREMA, LA CREMA CON LA CEBOLLA, CHIPOTLE A SU GUSTO SAL Y PIMIENTA Y RESERVE EN LA LICUADORA. MEZCLE LA GRENETINA CON 1/3 DE AGUA FRIA INCORPORELA BIEN Y DISUELVA A FUEGO LENTO SIN DEJAR DE MOVER. AGREGUE A LA LICUADORA, LICUE HASTA QUE SE INCORPORE.
MEZCLE EL AGUACATE CON ACEITE DE OLIVA, LA CEBOLLA PICADA, EL JUGO DE LIMON, EL CILANTRO

Y SAZONE CON SAL. RECUBRA EL ARO CON LA MICA Y PONGA UNA CAPA DE AGUACATE EN CUADRITOS LLENE CON EL MOUSSE DE CHIPOTLE Y META AL REFRIGERADOR HASTA QUE CUAJE, DESMOLDE Y COLOQUE EL RESTO DEL AGUACATE ARRIBA DEL MOUSSE Y ADORNE CON LOS CRUTONES DE SALADITAS.