

ESPUMA DE CAMARONES CON AGUACATE

Ingredientes:

- 500g de camarones cocidos y pelados.
- 100g de queso crema.
- 3 cucharadas grandes de mayonesa.
- 1 ó 2 cucharaditas de mostaza semidulce.
- 1 huevo cocido.
- 1 aguacate grande.
- Sal
- Cebollino (opcional)

Preparación:

- Cortamos los camarones en trocitos y reservamos algunos para decorar.
- Picamos muy menudo el huevo cocido. Reservamos.
- Picamos el cebollino (opcional). Reservamos.
- Pelamos el aguacate y lo partimos a lo largo. Reservamos.
- Batimos el queso, mayonesa y mostaza hasta que quede espumoso.
- Mezclamos los camarones con la crema de queso y añadimos el cebollino.
- En una copa o plato colocamos de base dos o tres rodajas de aguacate.
- Sobre el aguacate echamos la espuma de queso con camarones.
- Espolvoreamos el huevo cocido por encima, decoramos con los camarones reservados y servimos.



HOJALDRE DE SALMÓN

Ingredientes:

- 4 lomos de salmón fresco sin piel ni espinas.
- 1 cebolleta o cebolla dulce.
- 150g de queso rallado suave o queso crema.
- 1 placa de hojaldre.
- Huevo para pintar la masa.
- Sal y pimienta.

Preparación:

- Picamos en juliana la cebolleta.
- Extendemos el hojaldre y echamos la cebolleta con un poco de sal.
- Sobre la cebolleta colocamos el salmón. Salpimentamos.
- Repartimos el queso sobre el salmón.
- Cerramos el hojaldre y pintamos con huevo.
- Horneamos a 200° durante veinte minutos.
- Servimos acompañado con bouquet de ensalada.



MOUSSE LIGERA DE MELOCOTÓN



Ingredientes:

- 8 mitades de melocotón en almíbar.
- 150g de queso batido con yogur 0% (tipo Quark)
- 4 ó 6 cucharadas de azúcar moreno.
- 2 claras de huevo.
- Menta fresca.

Preparación:

- Trituramos con la batidora el melocotón. Reservamos.
- En un bol mezclamos el queso con el azúcar. Reservamos.
- Batimos las claras a punto de nieve.
- Mezclamos el melocotón triturado con el queso.
- Añadimos las claras montadas poco a poco sin batir.
- Vertemos en una copa o vaso la mezcla obtenida y decoramos con menta fresca.
- Servimos muy frío.

Nota: Si deseamos darle más cremosidad al postre podemos utilizar mascarpone o nata montada en lugar de queso quark. En caso de utilizar nata montada muy firme no necesitaría las claras de huevo. Las claras montadas aportan esponjosidad, no sabor.