



you are what you create.



SERVICIO DE RECETAS

Imagen número: 11266948

Receta número: R1104946

Mousse de aguacate envuelta en bacon con gambas
(Para 4 personas)

Tiempo de preparación: 20 min

Horno aprox.: 8 min

Dificultad: fácil

Ingredientes:

12 rodajas de bacon
2 aguacates maduros
200 g de queso fresco de untar, puro
100 ml de nata
Tabasco
Sal
1 - 2 cucharaditas de zumo de limón, para condimentar
12 gambas, precocidas y listas para usar
Perejil, para decorar

Preparación:

Precalentar el horno a 220 °C (resistencia superior e inferior). Disponer sobre anillos de metal dos o tres rodajas de bacon (aprox. 6 cm ø) y fijarlas con hilo de cocina. Colocar los anillos en una bandeja para horno con papel para horno y dejar que se hagan bien en el horno. A continuación, sacarlos del horno, dejar que se enfríen y separar el bacon de los anillos de metal. Colocar los anillos de bacon en cuatro platos.

Cortar por la mitad los aguacates, quitarles el hueso y sacarles la pulpa con una cuchara. Crear un puré muy fino junto con el queso fresco. Batir la nata hasta que quede densa y agregarla. Condimentar con Tabasco, sal y zumo de limón. Introducir la mezcla en una manga pastelera con boquilla dentada y disponerla con cuidado dentro de los anillos de bacon. Colocar encima de la crema de aguacate dos o tres gambas y servir decorando con perejil.

Las recetas son modelos preparados de buena fe. No podemos garantizar el éxito de los platos.