

Mousse de atún venezolano

Ingredientes:

-) 2 tazas de vegetales surtidos finamente picados (pimentón, ají, cebollín, celery, cebolla, ajo porro y ajo).
-) 1 taza de consomé de pollo.
-) 2 cucharadas de margarina.
-) 1 queso crema de 25 gr.
-) 1 lata de atún grande.
-) 2 tazas de queso amarillo rallado.
-) ¼ taza de aceitunas rellenas.
-) 4 cucharadas de gelatina s/s.
-) sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Sofreír en la margarina los aliños, luego agregar el atún y salpimentar. Luego lleve a la licuadora el consomé de pollo, junto con el queso amarillo y anexar el sofrito de atún, mezclar brevemente.

Colocar la mezcla en un molde para mousse, engrasado, tapado y llevarlo al refrigerador por lo menos una hora.

Decoramos con perejil, hojas de lechuga, aceitunas y ruedas de limón.

Nota: la gelatina sin sabor se hidrata previamente en las dos tazas de consomé de pollo y posteriormente se licua con el resto de los ingredientes.