

Mousse de presunto



Ingredientes: 1 chávena de caldo de frango
1 chávena de leite
1 load de gelatina sem sabor
2 unidade de gemas de ovo
0,5 colher de chá de sal
1 colher de chá de mostarda
0,5 colher de chá de molho de pimenta vermelha
0,5 chávena de presunto sem gordura
0,5 colher de sopa de cebola picada
1 colher de chá de vinagre branco

Instruções de preparação:

Dissolva a gelatina no leite e leve ao microondas para aquecer por 30 segundos. Misture ao caldo de frango e reserve. Numa tigela bata as gemas com o sal, a mostarda e o molho de pimenta. Leve ao microondas por 2 minutos na potência média, mexendo na metade do tempo. Deixe arrefecer. Misture as gemas com a mistura de gelatina reservada. Acrescente o presunto, a cebola, o vinagre, a maionese e o creme de leite. Misture bem. Unte com óleo uma forma refractária e despeje a mistura. Leve ao frigorífico até endurecer. Retire, desenforme e decore com folhas de salsa

Sugestões Adicionais: