

Mousse de salmão I



Ingredientes: 3 colher de sopa de azeite
1 unidade de cebola (picada)
1 unidade de cenoura grande (ralada)
1 chávena de salmao fumado (picado)
4 colher de sopa de vodka
1 unidade de envelope de gelatina incolor
1 colher de sopa de salva seca
0 totaste de sal e pimenta
200 mililitro de natas

Instruções de preparação:

Aqueça numa panela o azeite (reservando 1 colher de sopa). Junte a cebola e deixe fritar 5 minutos, ou até que doure. Acrescente a cenoura, o salmão, a vodka, 1 chávena e meia de chá de água e deixe cozinhar em lume baixo por 10 minutos. No liquidificador, coloque o ensopado de salmão, a gelatina dissolvida conforme as instruções da embalagem, as natas e a salva. Tempero com sal e pimenta e bata por 1 minuto. Unte com o azeite reservado numa forma, despeje a mousse e leve ao frigorífico durante 3 horas, ou até endurecer. Desenforme e sirva.

Sugestões Adicionais: