MOUSSE DE ESCALIVADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
A ser posible asar las berenjenas y los pimientos a fuego de leña.

Descripción:
Un plato ligero .

Ingredientes para 8 personas :

- 2 berenjenas
- 3 pimientos
- 3 cucharadas colmadas de harina
- 1 bote de leche evaporada
- 1 paquete de gelatina
- 25 g de mantequilla
- sal

Preparación:

Paso 1
Asar las berenjenas y los pimientos. Pelar y reservar. Con la mantequilla, la harina y la leche hacer una bechamel.

Paso 2
Hacer la gelatina como indica el envase. Triturar las berenjenas y los pimientos y a continuacion pasar por el pasapures.

Paso 3
Agregar la bechamel, sazonar con sal y una vez tibia añadir la gelatina mezclar bien. Untar un molde con mantequilla y verter en el la mezcla. Dejar en la nevera hasta que cuaje. Adornar y servir.