

# MOUSSE DE ESCALIVADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** anni



**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.