

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paula González



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Cocer al punto los ingredientes.

Descripción:

Un segundo plato original y equilibrado.

Ingredientes para 6 personas :

- 750 gr de filete de merluza
- 200 gr de salmon ahumado (optativo)
- 2 yemas de huevo
- 150ml de nata liquida
- 5 cucharadas de pure de tomate
- 300 gr de espinacas
- 3 hojas de gelatina
- aceite sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Cocer las espinacas , en agua salada , escurrir picar y reservar. Cocer la merluza con un poco de agua salada , escurrirla quitarle la piel y desmenuzarla.

Paso 2

Disolver la gelatina previamente pasada por agua fria en un poco de nata liquida caliente. Agregar el resto de la nata y las yemas ligeramente batidas. Pasarlo por un colador fino. Añadir la merluza, salpimentar y mezclar bien. Dividir en tres partes la mousse de merluza .

Paso 3

Mezclar una de ellas con el pure de tomate y otra con las espinacas. Forrar un molde de cake , previamente engrasado con el salmon ahumado. Cubrir el fondo con la mousse verde extender sobre ella la mousse rosa,

cubrir con la mousse blanca. dejar reposar en la nevara 6 horas como minimo , desmoldar y cortar en lonchas gruesas.