Mousse de zanahoria

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 450 g de zanahorias peladas cortadas en daditos
- 1 chalota picada
- 1 diente de ajo prensado
- 2 huevos
- 75 g de queso mascarpone
- Sal y pimienta
- 15 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Saltear la chalota con el ajo en una sartén con la mantequilla, durante 1 minuto. Incorporar las zanahorias, añadir 1 cucharada de agua, tapar la sartén y cocinar durante 10 minutos. Destapar y cocinar 5 minutos más, hasta que no quede líquido. Dejar enfriar. Triturar las zanahorias, la cebolla y el ajo junto los huevos, las

yemas y el mascarpone. Salpimentar. Rellenar los moldes y reservar. Hornearlos al baño maría a 200 grados durante 30 minutos. Retirar del horno y de la bandeja del agua y dejar enfriar 5 minutos.