



mousse de cilantro

Más que una simple hierba aromática, el cilantro puede ser protagonista y convertirse en un platillo que acompaña igual mariscos que carnes asadas.



ingredientes para 6 personas

- 1 cuchara sopera de salsa soya
- 1 cuchara sopera de salsa teriyaki
- 400 gramos de hojas de cilantro frescas
- ½ cuchara cafetera de mezcla de especias **mumbai** de Jardin Secret
- 1 taza de mayonesa
- ½ cebolla roja fileteada
- 1 diente de ajo
- ¼ litro de crema líquida
- 2 sobres de gelatina neutra
- 1 taza de consomé de pollo (para la gelatina)
- el jugo de un limón verde
- 1 cuchara sopera de aceite de oliva

preparación

1. Licuar las salsas, el cilantro, las especias, la mayonesa, la cebolla, el ajo y la crema. Reservar.
2. Disolver la gelatina en el consomé de pollo hirviendo, agregar el jugo de limón e incorporar a la mezcla licuada.
3. Colocar en un molde previamente untado con aceite de oliva. Cubrir con papel aluminio y colocar en el refrigerador por lo menos 1 hora. Desmoldar antes de servir.

