



Recetas nuevas cada viernes

 ¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Mousse de Atún

INGREDIENTES:

- 2 sobres de grenetina Knox
- 1 lata de atún en agua
- 2 chiles chipotle
- 1 lata de caldo de res Campbell's
- 2 cdas de mayonesa
- 1 cucharadita de Knorr Suiza
- 1 queso crema Philadelphia
- 1 paquete de galletas
- 1 mantequilla en aerosol
- 1 molde de gelatina de silicón

TIEMPO: 15 min
2 hrs
Refrigeración

PORCIONES: 8-10

PREPARACIÓN:

1. Vierte el caldo de res Campbell's en una taza.
2. Disuelve la grenetina en el caldo, intentando deshacer los grumos lo más posible.
3. Coloca la taza en el microondas y caliéntalo por 40 segundos para disolver completamente la grenetina.
4. Coloca en la licuadora el caldo, el queso crema, el atún, la mayonesa, el chipotle y el knorr suiza. Licúa.
5. Rocía un poco de mantequilla en aerosol en el molde de silicón.
6. Coloca la mezcla en el molde de silicón.
7. Refrigera de 2 a 3 horas.
8. desmolda con cuidado, una vez que haya cuajado.
9. Acompaña con las galletas saladas.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV