

dos AM

COOKING

MOUSSE DE LIMÓN CON GELÉE DE GIN TÓNIC

Ingredientes:

4 limones

1 lata de 397 gr. de leche condensada

1 sobre de gelatina de limón

250 ml de leche

400 ml de nata para montar bien fría

Para la Gelatina de Gin Tonic:

125ml de ginebra - 200ml de tónica - 6 hojas de gelatina - 1 limón - 150ml de agua - 150gr de azúcar

Forma de hacerlo:

mousse de limón

- calentar al fuego la leche, y cuando empieza a hervir, se apaga el fuego, se añade la gelatina de limón y se remueve muy bien para que no tenga grumos, y cuando esté bien disuelta se añade el zumo de los limones y la leche condensada. Se mezcla todo muy bien y se deja enfriar.
- Montar la nata, semimontarla, incorporar la nata a la mezcla de la gelatina de limón, primero un tercio de la nata y mezclar bien para aligerar la mezcla, a continuación otro tercio de la nata, con unas varillas o con una espátula y con movimientos envolventes, cuando esté bien integrado, incorporar el resto de nata.
- Verter en los vasos o copas dejando espacio para la gelatina. Reservar en el frigorífico para que cuaje bien antes de preparar la gelatina.

gelatina de Gin Tonic

- remojar las hojas de gelatina en agua fría para hidratarlas.
- En un cazo se calienta el agua y el azúcar, cuando empieza a hervir se separa del fuego y se añaden las hojas de gelatina escurridas, se disuelve bien y se añade el zumo de limón, la tónica y la ginebra, se reserva y se deja entibiar.
- Por último, se vierte la gelatina de gin tonic sobre la mousse de limón y se reserva en el frigorífico unas horas para que cuaje bien la gelatina de gin tonic.
A la hora de servir decorar con rodajas de limón.

CATALINA RESTAURANT

c/ Anglí 4, bis Barcelona

Telf 932 06 17 91

www.barcelonacolours.com

