



MOUSSE DE HUEVO Y QUESO CON SALSA DE BERROS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 200 g de queso blanco
- 150 g de yogur natural desnatado
- 150 ml de caldo casero
- 1 unidad de sobre de gelatina sin sabor
- 15 g de cebollino picado (1 cucharada)
- 4 unidades de huevo
- sal
- pimienta
- Salsa:
- 300 g de berros
- 60 ml de caldo
- 60 g de yogur natural desnatado

LA PREPARACIÓN

- Mezcla el queso con el yogur y parte del caldo.
- Aparte, disuelve la gelatina con el resto del caldo y lleva a fuego sin que rompa el hervor. Añade a la preparación anterior.
- Incorpora la ciboulette picada, los huevos duros picados, la sal y la pimienta.
- Vierte en 4 moldes y lleva a la nevera durante 3 horas.
- Para la salsa coloca en una cacerola el berro y el caldo; cocina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono 5.9 g | Grasas 13.9 g |
| Kcal 288 | Proteínas 34.4 g |

de 3 a 4 minutos. Deja enfriar y
licua. Añade el yogur y salpimenta.