



MOUSSE DE QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 ml de nata espesa para montar
- 200 g de queso doble crema La Villita
- 100 ml de leche entera
- 50 g de azúcar glas
- 5 g de grenetina
- 1 huevo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les voy a dar la receta de un delicioso mousse.<o:p></o:p>

Lo que debemos hacer es hidratar la grenetina en agua fría y dejarla durante unos minutos. Después, batimos la clara del huevo a punto de nieve y reservamos en el refrigerador, procedimiento que deberemos repetir con la nata.<o:p></o:p>

Batimos el queso con el azúcar hasta que quede una mezcla homogénea, calentamos la leche a fuego lento y la retiramos una vez que hierva, vertimos la grenetina y el queso e integramos perfectamente.<o:p></o:p>

Al final, añadimos la nata poco a poco y la clara después, siempre con movimientos suaves para que la mezcla se mantenga lo más firme posible. Metemos al refrigerador por unas horas para que se enfríe bien y logre mayor consistencia.<o:p></o:p>

Amigas, para servir les recomiendo agregar un poco de nueces picadas o frutos rojos.