

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SALSA Y ADEREZOS

MOUSE DE SALMÓN

INGREDIENTES:

- 1 Cucharada de gelatina sin sabor (Un sobre)
- ¼ Taza de agua fría
- 1 Taza de mayonesa
- ½ Taza de crema de leche con poco grasa.
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Taza de apio
- ¼ Taza de pepinillos finamente picados
- 2 Cucharadas de salsa de rábano picante (*Horseradish*)
- 1 Libra (o una lata) de salmón escurrida y deshilachada

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Utilizando una cazuelita con mango, remoja la cucharada de gelatina en el agua fría y disuélvela a 'Baño de María'.

Une todos los ingredientes en un recipiente y agrégale la gelatina. Mezcla todo bien y ponlo en un molde.

Refrigera la preparación hasta que se ponga firme. Sírvelo con galletas (*crackers*).