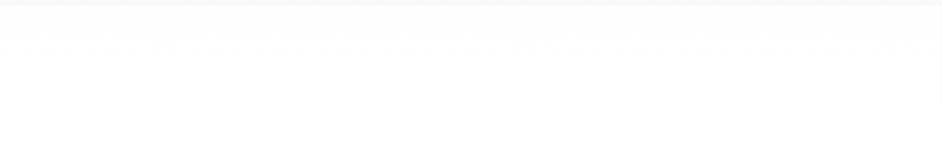




Mousse de Blue Cheese

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Prepará esta exquisita mousse que combina blue cheese con queso untable ilolay, leche y limón en solo 20 minutos.



Complejidad



Difícil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Simple
Clásico
Azul
Descremada

INGREDIENTES

- Pimienta
- 60 cm3 leche
- Sal
- Jugo de 3 limones
- 300 gr Blue Cheese
- 250 gr Queso untable Clásico
- 125 cm3 crema de leche
- 1 clara

PREPARACIÓN

1. Moler el Blue Cheese con el Queso Untable Clásico y la leche. Agregar el jugo de limón, sal y pimienta.
2. Batir la crema a medio punto e incorporar la mezcla de queso.
3. Batir la clara a nieve e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
4. Colocar las porciones en vasitos individuales y llevar 4 hs. a la heladera.
5. Servir con tostadas calientes.