

Espuma de remolacha y queso

Ingredientes

Para 4 partes:

Para la mousse de remolacha:

Una gran remolacha horneada (hay en todos los supermercados)

10-15 CL de crema de soja

sal

Para crema de queso:

10-15 CL de crema de soja

70-80 g de queso feta o queso de cabra fresco (ex: registro de cabras)

Pino

Opcional: cebollino o perejil hantado para la decoración

Preparación

1. Pele la remolacha y déjala en pedazos grandes.
2. En una batidora o una mezcla de mezcla, coloque las piezas de remolacha, la crema de soja, la sal y la pimienta. Mezcle (posible con una batidora de hundimiento) hasta que obtenga una mezcla homogénea.
3. Mezcle lo mismo, en otro recipiente, crema de soja y queso. Podemos, para más efecto, verter esta mezcla en un sifón para obtener una crema batida.
4. Taño de pájaros secos en una sartén: a fuego lento, aproximadamente 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.
5. En las verrinas, llene la mitad con mousse de remolacha, luego crema de queso y finalmente decore con piñones.