

# *Mousse de remolacha y queso*

## *Ingredientes*

Para 4 porciones:

Para la mousse de remolacha:

Una remolacha grande al horno (se encuentra en todos los supermercados)

10-15 cl de crema de soja

sal, pimienta

Para la crema de queso:

10-15 cl de crema de soja

70-80 g de queso feta o queso de cabra fresco (por ejemplo, rollitos de queso de cabra)

piñones

Opcional: cebollino o perejil picado para decorar

## *Preparación*

1. Pelar la remolacha y cortarla en trozos grandes.
2. En una batidora o vaso mezclador poner los trozos de remolacha, la crema de soja, sal y pimienta. Mezclar (posiblemente con batidora de mano) hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Mezclar de la misma forma la crema de soja y el queso en otro recipiente. Para mayor efecto, puedes verter esta mezcla en un sifón para obtener una nata montada.
4. Tuesta los piñones en seco en una sartén: a fuego lento, unos 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.
5. En vasos llenar hasta la mitad con mousse de remolacha, luego con crema de queso y finalmente decorar con piñones.