

MOUSSE

Porción para compartir

Ingredientes

9 onzas de **TAMPICO DIP**
6 onzas de Queso Crema
1 cucharadita de grenetina en polvo (0.176 onz)
1 onza de agua

Para decorar:

Aceite de oliva
Vinagre balsámico
Aquamar Real Crab Shred en rebanadas
Aceitunas verdes en rodajas.
Hoja de Cilantro



Instrucciones:

1. Mezclar el agua con la grenetina y dejar hidratar a temperatura ambiente.
2. Una vez hidratada, calentar hasta que se desintegre (puede ser a baño maría o en el microondas de 5 a 10 segundos).
3. Agregar los ingredientes al queso crema, **TAMPICO DIP** y la grenetina hidratada en un bowl, batir en baja velocidad hasta incorporarse.
4. Colocar el mousse en un recipiente redondo para Mousse, tapar con papel film transparente y conservar en la nevera hasta que cuaje, preferiblemente de un día para otro.
5. Desmoldar el Mousse y decorar con trozos de Surimi, aceite de oliva, aceitunas y hoja de cilantro.
6. Para servir puedes utilizar Galletas o rebanadas de pan tostado.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com