

Mousse de pescados con pimientos de Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 35 '
- 4



Modo express

1. Ponemos en el vaso de la batidora los ingredientes: el pescado, los huevos, la nata, la leche, 5 pimientos de piquillo, la sal, la pimienta y lo trituramos.
2. Vertemos la mezcla en un molde de aluminio redondo, echamos 2 medidas de agua en la cubeta he introducimos el molde y programamos menú Horno 35 minutos a 180º.
3. Batimos la mahonesa junto con un pimiento de piquillo. Una vez frío desmoldamos y servimos frío.

Podéis adornarlo con el pimiento reservado y la mahonesa.