

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mousse de jamón ibérico



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 150 gr. de jamón ibérico a tacos
- 200 gr. de queso de untar
- 60 gr. de nata líquida
- Pimienta molida

Preparación

1. Introduce el jamón cortado a tacos en el procesador de alimentos y programa 1 minuto a velocidad máxima de forma progresiva.
2. Añade el resto de ingredientes y programa 30 segundos a velocidad 6 hasta obtener una textura parecida a la del paté. Si resulta demasiado espeso, puedes añadir nata líquida.
3. Utiliza una manga pastelera para servirlo.