

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mousse de salmón

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 200 gr. de salmón ahumado
- 140 gr. de queso de untar
- 60 gr. de queso mascarpone
- 1 pizca de pimienta molida

Preparación

1. Introduce el salmón, los quesos y la pimienta en el procesador de alimentos y programa 1 minuto sin temperatura y a velocidad máxima de forma progresiva.
2. Añádelo a tus platos con ayuda de una manga pastelera.