



	Cl audi a Paol i ni

	<p>500gr de Lomos de Salmón (sin piel ni espinas)</p> <p>200gr de Requesón o queso Philadelphia</p> <p>5 Láminas de Gelatina</p> <p>200gr de Nata Líquida</p> <p>200ml de Caldo de pescado</p> <p>Zumo de 1 Limón</p> <p>1 cucharadita de Sal</p> <p>1 pizca de Pimienta</p> <p>1 cucharadita de Eneldo</p> <p>6 Aguacates maduros</p> <p>Zumo de 1 limón</p> <p>Zumo de 1 Lima</p> <p>2 cucharadas soperas de Ron</p> <p>250gr de Queso mascarpone</p> <p>Sal</p>
--	---

Hola! Compartimos hoy una nueva receta de [Claudia Paolini](#), en esta ocasión se trata de una mousse de salmón y aguacate. Una receta muy sana que podemos preparar para alguna celebración y seguro que nuestros invitados la disfrutan mucho. En ella, se preparan las dos mousses, una con el salmón y otra claro está, con el aguacate. Se presentan una encima de otra con la ayuda de un aro de emplatar o pequeños moldes, y visualmente nos queda una combinación muy atractiva.

1. Equipamos el bol con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el caldo y en el cestillo ponemos los lomos de salmón. Programamos vapor, 100°, 15 minutos, con tapón en la posición [maxi vapor](#). Mientras, ponemos a remojar la gelatina en agua fría.



2. Terminado el programa, quitamos el cestillo y agregamos el salmón al bol con el caldo. Escurrimos la gelatina y la agregamos también junto con el queso, la nata, el zumo de 1 limón, sal, pimienta y eneldo al gusto. Programamos velocidad 10-12 durante 2 minutos. Ponemos en un bol y llevamos a la nevera unas 5 horas como mínimo, hasta que cuaje bien.



3. Con el bol limpio, equipamos con la cuchilla ultrablade y agregamos la pulpa de los aguacates rociada con lima y limón. Agregamos el mascarpone, y el ron. (En la receta original ponía 5 cucharadas de azúcar, pero Claudia no lo puso y a cambio añadió un poquito de sal. Trituramos a velocidad 10-12 durante 2 minutos. Llevamos a la nevera.



4. A la hora de servir, podemos utilizar pequeños moldes para dar formas a las mousses. Por ejemplo, con un molde pequeño redondo, ponemos la crema de salmón y encima, la de aguacate.