

Mouse de guisantes



Ingredientes:

- 250 g de guisantes
- 250 g de requesón
- 1 nuez de mantequilla
- un poco de perejil
- 1 cebollita
- rábanos (para decorar)
- sal y pimienta

Preparación:

Se pasan por la sartén los guisantes, la mantequilla y la cebolla (si se pegan se puede añadir un poquito de agua) y se cuecen en el microondas durante cinco minutos en una cacerola tapada.

Se deja aparte una cucharada grande de guisantes para decorar y los demás se pasan por la batidora hasta que se obtenga una crema homogénea.

Se corrigen la sal y la pimienta, se incorpora el requesón y se mezcla hasta que éste sea absorbido.

La mousse se coloca sobre una fuente y se adorna con los guisantes que se habrán dejado aparte o con algún rábano cortado en forma de flor.