

MOUSSES SALADES

Preparació culinària de textura suau, aèria i delicada.

2 tècniques:

- **Mussolina:** amb cocció (bany maria).
- **Mousse:** sense cocció.

La textura de les mousses s'aconsegueix mitjançant **nata**, **ous** i/o **clara muntada**. També es pot fer servir gelatina o fècula de blat de moro.



MOUSSES SALADES

Les mousses que porten **nata** acostumen a ser força **calòriques**. És important **combinar-les** bé amb un plat menys calòric, com amb una **amanida** o amb una **escalivada**.

2 receptes molt bones de mousses salades serien:

- Mussolina de salmó i porros (<https://www.youtube.com/watch?v=KI7mdrjwte0>).
- Mousse de pebrots vermells.

