

# MOUSSES SALADAS

Preparación culinaria de textura suave, aérea y delicada.

2 técnicas:

- **Muselina:** con cocción (baño maría).
- **Mousse:** sin cocción.

La textura de las mousses se consigue mediante **nata**, **huevos** y/o **clara montada**. También se puede utilizar gelatina o fécula de maíz.



# MOUSSES SALADAS

Les mousses que llevan **nata** acostumbran a ser bastante **calóricas**. Es importante **combinarlas** bien con un plato menos calórico, como con una **ensalada** o con una **escalibada**.

2 recetas muy buenas de mousses saladas serían:

- Muselina de salmón y puerros (<https://www.youtube.com/watch?v=KI7mdrjwte0>).
- Mousse de pimientos rojos.

