



la cocina de Carolina

GALLETAS CON CREMA DE MORTADELLA Y PISTACHOS

Si estas buscando la receta para un aperitivo que sepa refinada y sabrosa, pero al mismo tiempo fácil de realizar: Aquí encontrara la solución: Puré con crema de mortadela y pistachos! Para lograr este delicioso alimento será suficiente preparar la crema batiendo la mortadela con un poco de queso crema y Filadelfia y decorar todo con los pistachos picados. La combinación del sabor delicado de la mousse con mortadela y el gusto más sabroso de pistachos triturados te crea un buen contraste.

Ingredientes para 12 galletas:

Nata líquida, 60 gr, Philadelphia 70 gr Pimienta negro c.s.
Mortadela en rodajas 100 gr
Pistachos salados, y picado 10 gr

Preparación:

Para preparar el puré con crema de mortadela comenzamo a partir la mortadela en quadritos en la batidora (1), añadir la nata y el queso Philadelphia (2-3),



luego se mezcla todo hasta que la mezcla sepa cremosa y suave (4). Ahora transfiere el mousse en un saco-a-pocos equipado con una boquilla estrellada: usted está listo para componer su comida. En cada lugar volcada un mechón de crema (5), luego de adornar con un poco de pistachos picados y pimienta negra (6).



Voilà: el puré con crema de mortadela y pistachos están listos, sencillo de aplicar y muy eficaz!

Almacenamiento:

Sugerimos que usted pueda comer la crema de mortadela y pistacho, de pronto o arriesgarse a perder su firmeza, pero si lo desea, podemos guardar en el refrigerador hasta un día.

La crema de mortadela se puede almacenar en un refrigerador, en un recipiente hermético, durante unos días.

Consejo:

Si lo prefiere, de la misma manera se puede preparar una excelente mousse de jamón cocido para reemplazar la mortadela.