

# Será por recetas



## Mousse de espárragos

Recetas para navidad

 4 Personas

 15 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 09/11/2012

### Ingredientes

- 1 lata de 250 g de espárragos
- 250 cc de de leche concentrada
- 4 huevos
- 50 g de queso rallado
- Nuez moscada
- Un poco de mantequilla para engrasar el molde
- Pimienta blanca recién molida

### Elaboración

Primero lavar y cortar en trozos más pequeños los espárragos.

Batir los huevos en un bol y poco a poco ir añadiendo el resto de los ingredientes. Remover y dejar bien mezclados.

Engrasar un molde y echar la mezcla en él y ponerlo al baño maría dentro del microondas, ponerlo a máxima potencia y cocinarlo durante 9 minutos, luego sacarlo del baño maría y cocinarlo 2 minutos más, dejarlo reposar antes de desmoldar.

Servir nuestro plato.

También se puede hacer en el horno.



Autor receta de Mousse de espárragos

El Chef

 Valoración 4/5

 24 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/07/2012