

## Mousse de colores y queso manchego DOP Las Terceras



### INGREDIENTES

- 3 claras de huevo
- 300 ml. De nata para montar
- 175 gr de remolacha cocida
- 2 aguacates
- 300 gr. calabaza asada
- 3 hojas de gelatina
- 3 rebanadas de pan de molde
- 3 cuñas de Queso Manchego curado DOP Las Terceras

### PREPARACIÓN:

Dividimos la nata para montar en tres recipientes distintos (100ml cada uno) y la montamos. Reservamos.

Repartimos las claras de huevo también en tres recipientes distintos y las montamos al punto de nieve con un poco de sal. Reservamos.

# LAS TERCERAS

Trituramos la remolacha cocida y preparamos el puré. Trituramos los aguacates en otro recipiente distinto junto con un poco de limón, y hacemos lo mismo con la calabaza asada.

Hidratamos la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Una vez tenemos todos los ingredientes, calentamos un poco de agua en un cazo y la añadimos a los distintos purés. Añadimos también una hoja de gelatina a cada puré y removemos bien. A continuación, añadimos la nata montada a cada puré hasta quedar bien integrados todos los ingredientes. Poco a poco, añadimos también la clara a punto de nieve. Reservamos los purés hasta que queden bien cuajados y obtengamos la textura de mousse.

Tostamos unas rebanadas de pan de molde y untamos cada una de ellas con un mousse distinto. Añadimos por encima una porción de queso manchego curado DOP Las Terceras.