

# MOUSSE DE SALMÃO



## CONFEÇÃO

1. Coloque a taça de preparação no congelador durante 5 min. Deite as natas na taça bem fria com o acessório batedor. Trabalhe na velocidade 7 durante 2 min. 30 seg. Deite as natas batidas numa taça à parte.
2. Substitua o acessório batedor pela lâmina picadora. Coloque o salmão fumado, o queijo mascarpone e o sumo de lima na taça. Misture na velocidade 12 durante 30 seg. Com uma espátula, coloque a mousse no centro da taça e misture novamente na velocidade 12 durante 30 seg.
3. Retire o acessório e junte suavemente as natas batidas. Misture com uma espátula. Divida a mistura em tacinhas e coloque no frigorífico. Sirva frio polvilhado com cebolinho picado.

## INGREDIENTES

- 250 G SALMÃO FUMADO
- 180 G QUEIJO MASCARPONE
- 25 CL NATAS (30% DE M.G.)
- SUMO DE 1 LIMA
- 10 RAMINHOS DE CEBOLINHO