

LANGOSTINOS con mousse de brócoli

🕒 50 minutos

📏 Fácil

👤 6 personas

✓ INGREDIENTES

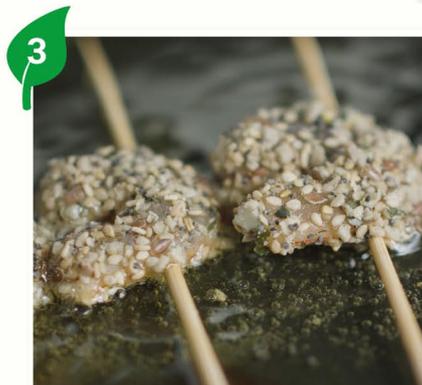
- 1 brócoli Micro Florette
 - Zumo de ½ limón
 - 80 g de queso crema
 - 100 ml de leche entera
 - 6 langostinos pelados
 - 1 huevo
 - 1 topping Superalimentos Florette
 - Aceite de oliva suave
 - 1 ensalada Primeros Brotes Gourmet Florette
 - Sal Maldon
- Materiales:**
- Palos de brocheta



Cocina el brócoli en el microondas durante 5 minutos, dispónlo en un vaso para batir y añade el zumo de limón.



Derrite el queso con la leche en una olla, **incorpora** la mezcla al brócoli y tritura con una batidora hasta obtener una crema.



Pincha los langostinos pelados con el palo de brocheta y pásalos por huevo batido. **Rebózalos** con el topping superalimentos y fríelos en una sartén. Resérvalos.



Dispón la mousse de brócoli en la base de los vasitos que más te gusten y coloca las brochetas de langostinos sobre los vasitos.



Decora la superficie con los Primeros Brotes Gourmet y sazona con sal Maldon al gusto.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Micro Brócoli



Topping Superalimentos



Primeros Brotes Gourmet

