

# LANGOSTINOS con mousse de brócoli

🕒 50 minutos

📏 Fácil

👤 6 personas

## ✓ INGREDIENTES

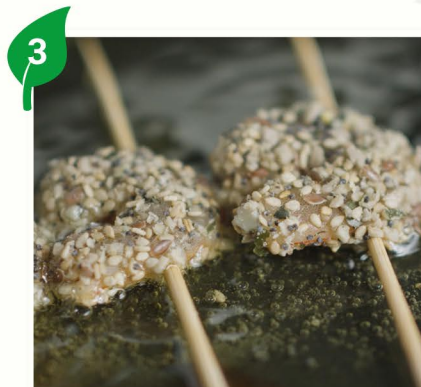
- 1 brócoli Micro Florette
  - Zumo de ½ limón
  - 80 g de queso crema
  - 100 ml de leche entera
  - 6 langostinos pelados
  - 1 huevo
  - 1 topping Superalimentos Florette
  - Aceite de oliva suave
  - 1 ensalada Primeros Brotes Gourmet Florette
  - Sal Maldon
- Materiales:**
- Palos de brocheta



**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

