салат из морепродуктов с томатным муссом и жареными каперсами



Время приготовления: 30 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 1000g 200 г
  - Кальмары 4 шт.
  - Каперсы 50 г
  - Креветки 8 шт.
  - Лайм 1 шт.
  - Мидии 500 г
  - Мука 125 г
  - Оливковое масло по вкусу
  - Осьминог 500 г
  - Пряные травы по вкусу
  - Сливки 200 г
  - Яйцо 2 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Очистите морепродукты и сварите их по отдельности для того, чтобы сохранить разнообразие вкусов.
2. Перемешайте все готовые морепродукты, добавив оливковое масло первого холодного отжима, лайм и перец.
3. Соедините в стакане для блендера следующие ингредиенты:**Протертые Томаты Pomì** 200 г, 1 целое яйцо и 1 желток, муку и сливки.
4. Взбейте все вместе, а потом перелейте полученную массу в сифон для сливок, зарядив его 2 баллончиками.
5. Выдавите пену в специальные стаканчики и готовьте в микроволновой печи в течение 30 секунд. Таким образом вы получите великолепный томатный мусс.
6. Подавайте блюдо, дополнив его жареными каперсами и пряными травами.