

## Mousse de caviar

300 g caviar o huevas de mújol

250 g mahonesa

250 ml nata

1 cucharadita cebolla picadita

1 cucharadita zumo de limón

1 sobre gelatina o 6 láminas

Sal

Pimienta

Mantequilla para engrasar el molde

Se prepara la gelatina según las instrucciones que vengan en su envase. Edito de nuevo para aclarar algunas dudas que han surgido sobre esta receta.

Si usamos la gelatina en láminas, se pone en un bol los dos vasos de agua y se llevan a ebullición, mientras que las láminas de gelatina se ponen a hidratar en un vasito con agua fría. Se separa el bol del fuego y se añaden las láminas hidratadas, y se mueve con unas varillas hasta su completa disolución.

Si se utiliza gelatina en polvo, se ponen 10 g de gelatina (el contenido de un sobrecito) en un bol seco, y de los dos vasos de agua se pone una tacita sobre la gelatina para hidratarla. El resto del agua se pone a hervir. Cuando está bien caliente, se añade al recipiente donde está la gelatina hidratada, y se mueve con las varillas hasta su completa disolución.

Se añade a la gelatina el zumo de limón, la cebolla muy picadita, la mayonesa y la nata. Esto se puede mezclar con la batidora o el robot de cocina, porque interesa que todos los ingredientes queden bien mezclados.

Se deja enfriar un poco, y cuando está espesando este preparado, se añade el caviar o el mújol y se remueve con cuidado con un tenedor o una pala para evitar que se rompan las bolitas. Se pasa todo a un molde previamente engrasado con mantequilla y se deja enfriar.

Se guarda en el frigorífico al menos 24 horas, y se desmolda al tiempo de servir. Yo he hecho uno grandote y estos pequeños, que he servido con un poco de mayonesa y para tomar en tostaditas, pero también se pueden presentar en canapés.

Con estos ingredientes sale bastante grande, pero se puede hacer con la mitad.

Si se quiere bien consistente, se reduce la cantidad de agua con la que se ha disuelto la gelatina

Y una recomendación a tener en cuenta: el mejor caviar es el tarrito de la etiqueta naranja porque se quedan las bolitas en la presentación mas enteras y no despintan el resto de la masa que es blanca.

