

MOUSSE DE PEBROT GROC



Ingredients (2 persones)

Pebrots grocs – 200 g

Nata líquida – 200 ml

Ous - 2


Oli d'oliva, sal i pebre



- Netegeu bé els **pebrots grocs** i poseu-los a una safata amb un raig d'**oli**.
- Escaliveu la safata de **pebrots grocs** 45 min al forn a 180°C. Podeu donar-los la volta a mitja cocció per aconseguir un escalivat més homogeni.
- Deixeu refredar els **pebrots escalivats** i peleu-los.
- Afegiu la **nata líquida**, els **ous**, els **pebrots escalivats** i pelats, **sal** i **pebre** en un recipient i tritureu-ho tot amb la minipimer.
- Poseu la barreja en una safata de forn. Podeu cobrir el fons de la safata amb oli o posar-hi un paper de forn per a ajudar a treure la *mousse* amb més facilitat un cop quallada.
- Poseu la safata que conté la barreja dins d'una safata de forn més gran i ompliu l'espai entre ambdues safates amb dos dits d'aigua, si pot ser tèbia, per a fer un bany maria.
- Poseu les dues safates al forn a 190°C durant 45 minuts més.

Altres receptes que podeu fer amb pebrot groc: amanida multicolor, crema de tardor, pebrots grocs farcits, anelles de pebrot groc fregit, escalivada de colors o coca de recapta.



 Otherside
Red Hot Chili Peppers



Got de gaspatxo