

MOUSSE DE PUERROS AL ROQUEFORT



INGREDIENTES:

1 manojo de puerros (500 gr. de peso neto)
2 cebollas
5 huevos
225 cc de crema de leche
Sal
Pimienta
75 gr de queso de Roquefort
Aceite
Nuez moscada

Para la salsa:

125 cc de crema de leche
50 gr de queso de Roquefort
25 gr de nueces
1 dl de leche

PREPARACION

Limpiar los puerros, cortarlos y unirlos a las cebollas también cortadas a lonchas finas. Freír con un poco de aceite tapándolo.
Rociar con un poco de agua y dejar cocer unos 25'. Salpimentar y escurrir.
Triturar las verduras con la crema de leche, las yemas de huevo y el queso.
Añadir las claras ligeramente batidas.
Untar un molde con mantequilla, forrar la base con papel y volver a untar. Verter la preparación. Conectar el horno a 170º y cocer al baño maría durante 45'.
Apagar el horno y dejar reposar 5' más.
Batir todos los ingredientes de la salsa y cocer durante 5'.
Desmoldar la mousse en una fuente de servir alargada y con la salsa preparada.