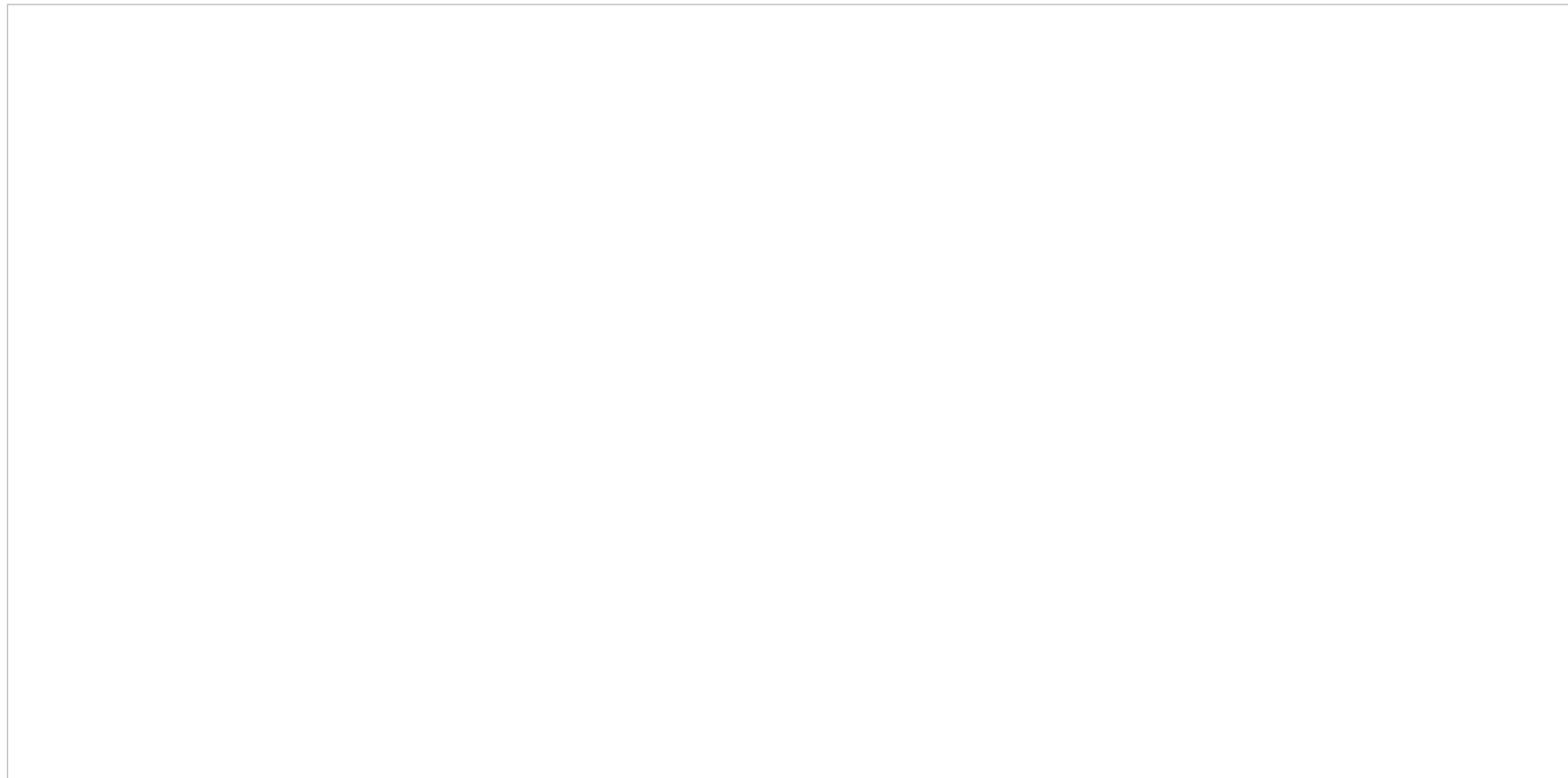


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Mousse de queso Brugge Goud

Mousse de queso Brugge Goud



Ingredienten:

- Ingredientes para 20 raciones
- 200 g de queso Brugge Goud (rallado)
- 1 trozo de Brugge Goud para decorar
- 1 kg de tomates
- 1 cebolla grande
- ½ cucharada de caldo de pollo reducido (salsa demi-glace)
- sal y pimienta
- 3 hojas de gelatina
- 1 cucharada sopera de ketchup
- 20 tomates cherry para decorar
- 25 g de mantequilla
- 20 hojas de albahaca

Bereiding:

- Cortar los tomates y la cebolla y cocerlos juntos en el caldo, salpimentar y llevarlo a ebullición hasta que quede reducido a 1/3 de la cantidad.
- Pasar por un pasapuré y añadir la gelatina remojada y el ketchup.
- Mezclar este jugo con el queso Brugge Goud y la mantequilla.
- Verter en tarros pequeños y dejar enfriar.
- Rematar con los tomates cherry y el trozo de Brugge Goud + una hoja de albahaca

4 personen

20 min

Entrada

1

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/mousse-de-queso-brugge-goud>