Espuma para barbacoa



Ingredientes

- 150 g mayonesa
- 250 g salsa BBQ
- 60 ml zumo de grosella
- 60 ml nata para montar
- Pimentón ahumado

Espuma para barbacoa

- Pimienta

Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes en un vaso medidor hasta que el azúcar se disuelva por completo. Cuela por el embudo y colador iSi en un gourmet whip de 0,5 L.
2. Enrosca 1 carga y agita 16-20 veces.
3. Refrigera un mínimo de 2 horas.