



[Mousse de Foie-Gras Vegano con Arándanos](#)

Enero 2018, entrada de año nuevo y de celebración! Nuevos propósitos, intenciones y sobre todo, deseos de Salud! Pues nada mejor que hacerlo apostando por versiones vegetales y repletas de bondades como con éstas tarrinas de **Mousse de Foie-Gras Vegano con Arándanos**, deliciosas y fáciles de hacer!

Aptas para los más **gourmets**, pero también para los que quieren cuidarse desde dentro hacia fuera, sin dejar de disfrutar de lo bueno, y sumando propiedades **antioxidantes** gracias al coulis de arándanos, mientras cuidan de su **sistema inmunitario y digestivo**, aportado por las setas shiitake, y dos fermentados de excepción, el vinagre y miso sin pasteurizar.

A pocos días de los Reyes, qué mejor que sorprender a

vuestros invitados con este aperitivo elegante y sabroso, y **sin culpa, 100% vegetal** y que hará que disfrutéis todos alrededor de la mesa de lo sencillo, natural y de verdad. Además se puede **dejar preparado el día anterior** para así disfrutar de lo lindo de la compañía de los vuestros en un día en el que los mejores ingredientes son el cariño, la compañía y el buen humor.

Para elaborar esta receta he usado la **batidora de vaso Vitamix** de mis amigos Conasi, con los que tienes un 5% de descuento de todos sus productos con el código **CNS-MRV**)!

Para ver la receta de la Mousse de Foie-Gras Vegano al completo, puedes ir a su blog [aquí](#).

Un magnífico entrante rico en **proteína, saciante y digestivo** , para empezar al año, sumando salud y placer y con mucha conciencia hacia nuestro templo 😊

¡Cremosidad y Sabor Terapéuticos Garantizados!

