



## GELATINA DE FRUTOS ROJOS

### Ingredientes:

- 7 tazas de leche (1  $\frac{3}{4}$  litros)
- 2 paquetes de gelatina sabor leche condensada (140 gr c/u)
- 1  $\frac{1}{2}$  sobre de gelatina fresa (140 gr c/u)
- 1 sobre de grenetina (7 gr) hidratada en  $\frac{1}{4}$  taza de agua fría
- 1  $\frac{1}{2}$  litros de agua
- 200 gr de fresas
- 150 gr de frambuesas
- 150 gr de moras azules
- 150 gr de zarzamoras

### Procedimiento:

Vierte la leche en una cacerola y caliéntala a fuego medio. Cuando suelte el hervor, retírala del fuego y vierte los sobres de gelatina sabor leche condensada.

Rocía con un poco de aceite en aerosol un molde de rosca y vierte la gelatina. Enfría y lleva a refrigeración por 2 horas o hasta que cuaje.

Prepara la gelatina de sabor fresa con 1  $\frac{1}{2}$  de agua caliente y la grenetina hidratada. Deja que se entibie.

Corta la gelatina blanca dentro del molde en 6 porciones iguales. Con mucho cuidado, retira 3 de esas porciones, dejando una retirando la siguiente.

Lava y desinfecta los frutos rojos. Corta las fresas en rodajas. En un tazón, mezcla todas las frutas.

Divide los frutos rojos en tres partes iguales y rellena cada espacio en el molde de rosca. Vierte la gelatina de fresa tibia sobre los frutos rojos.

Refrigera por 2 horas más o hasta que cuaje.

Desmolda y ofrece.

*\*TIP: Los recortes de gelatina los puedes utilizar para preparar gelatinas individuales.*

