



Gelatina de frutas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 2 horas 30 minutos

Porciones: 10 personas

La gelatina puede ser sin azúcar, aunque no nos libramos por completo debido a el azúcar que tiene el cocktail de frutas enlatado que vamos a usar. Por algún motivo esta gelatina no se puede hacer con fruta natural, no cuaja, no conozco la ciencia detrás de eso.

Es deliciosa y muy fresca sobre todo para los meses de calor. Muy versátil porque en realidad se puede escoger el sabor de gelatina que se desee.

El único chiste Y ES IMPORTANTE... es dejar que la gelatina quede semicujada antes de agregar la fruta, para que no se vaya hasta abajo. Puede parecer que se quedará como «maltratada» o con grumos, pero no pasa nada pues se vuelve a asentar y la fruta queda como «flotando» en medio de la gelatina.

Ingredientes:

- 2 sobres de gelatina Jell-O de fresa o cereza.
- 1 lata grande de cocktail de frutas con su almíbar.

Procedimiento:

Se escurre la lata de cocktail de frutas, se reserva el almíbar y se mete a refrigerar. La fruta se deja en el colador para que siga escurriéndose.

Se hacen los sobres de gelatina de acuerdo a las instrucciones de la caja. A la hora de agregar las tazas de agua fría, si se desea que tenga un toque diferente, se puede medir el almíbar que reservamos de la lata y completar con agua en caso de ser necesario.

Si no se desea agregar el almíbar, se mide el agua fría natural y se mezcla como indica el paquete de gelatina.

Se mete la gelatina a cuajar al refrigerador. Se puede meter en un refractario de vidrio o en un molde para gelatina. Si es en molde hay que rociar un poco con aceite en aerosol para que pueda desprenderse una vez lista.

Cuando la gelatina está a medio cuajar, esto va a variar dependiendo del frío de cada refrigerador, se saca y se agrega la fruta.

Es necesario ayudar con una cuchara a ir la “metiendo” a que quede al centro de la gelatina y completamente cubierta por la misma. No hay que preocuparse de que se hagan grumos ya que si la gelatina está todavía suave, estos volverán a alisarse.

Como sea cualquier cosa es mejor que la fruta se vaya al fondo o quede flotando por encima.

Toma tiempo acostumbrarse al punto o momento exacto, sin embargo esto no afectará al sabor.

¡BUEN PROVECHO!