



## GELATINA DE VINO CON FRUTA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 85 g de gelatina en polvo
- 200 g de pera
- 10 g de azúcar
- 100 ml de vino tinto
- 5 g de canela

### LA PREPARACIÓN

- Poner en un cazo el vino, con la canela y el azúcar. Llevar a ebullición y retirar del fuego.
- Disolver la gelatina en agua (seguir las indicaciones del envase).
- Mezclar el vino y la gelatina y dejar enfriar.
- Limpiar y trocear la fruta.
- Poner la fruta en un molde y cubrir con la gelatina de vino.
- Meter en la nevera y dejar enfriar.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 7.7 g	Grasas 0.08 g
Kcal 125	Proteínas 18.2 g