



# FRUTOS ROJOS CON GELATINA DE QUESO

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 14 g de gelatina en polvo
- 60 ml de agua fría
- 400 ml de leche condensada
- 300 ml de leche evaporada
- 190 g de queso crema
- 3 g de extracto de vainilla
- 120 g de mermelada de frutos rojos
- 200 g de fresas, moras azules, frambuesas
- 30 g de hojas de menta

## LA PREPARACIÓN

- Hidrata la gelatina en el agua fría. Deja reposar y disuelve a Baño de María hasta que esté líquida sin que supere los 45°C. Reserva.
- Licua la leche condensada, la leche evaporada, el queso crema a temperatura ambiente y la vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
- Añade la gelatina hidratada y vuelve a moler hasta integrar.
- Distribuye la preparación en copas de cóctel, o en el recipiente deseado. Refrigerera hasta que cuaje por completo.
- Para preparar la salsa, mezcla la mermelada con un poco de agua



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 88.7 g	Grasas 23 g
Kcal 675	Proteínas 27.5 g

para aligerar.

- Decora la superficie de las gelatinas ya cuajadas con la salsa de mermelada y la mezcla de frutos rojos.
- Finaliza con hojas de menta.