



CORONA DE FRUTAS ROJAS CON MENTA Y JALEA DE HIBISCO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 5 hojas de menta verde
- 320 g de fresas
- 200 g de frambuesas
- 5 ml de licor de mora
- 6 hojas de citronela
- 6 hojas de menta piperita
- 3 hojas de gelatina
- 5 hojas de flores de hibisco
- 15 g de azúcar
- 5 g de aceite de girasol

LA PREPARACIÓN

- Lava, seca y pica la cidronela y las mentas. Reserva la menta verde. Lleva los 20 cl de agua a ebullición y añade las flores de hibisco, la menta y la cidronela. Cubre, lleva a ebullición 5 minutos y deja infundir otros 10 minutos con el recipiente tapado.
- Mientras, selecciona las frutas y lávalas con rapidez. Escurre, retira el pedúnculo y seca sobre papel absorbente. Coloca en una ensaladera y agita un poco para que se mezclen. Pon en remojo las hojas de gelatina en agua fría 5 minutos.
- Cuela la infusión encima de un



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 10.8 g	Grasas 1.7 g
Kcal 85	Proteínas 4.5 g

recipiente. Debe haber aproximadamente 250 cc.

- Añade el azúcar. Remueve con una cuchara de madera. Escurre la gelatina en un colador y sacúdela. Incorpora a la infusión caliente y remueve para que se disuelva.
- Con un papel absorbente , unta con aceite un molde corona para savarin de unos 23 cm de diámetro. Distribuye las frutas rojas en la corona , añade el licor y espolvorea la mente verde. Vierte la jalea aún líquida por todo la corona. Espera de 10 a 15 minutos para que termine de enfriarse . Cubre el molde con una hoja de papel aluminio y resérvalo en el frigorífico de 5 a 12 hrs.