

Gelatina de fresa



Ingredientes:

1kg de fresas
150g de azúcar
100ml de agua
8 láminas de gelatina neutra

Preparación:

En 'Fresas de Europa' proponemos preparar una gelatina de fresa natural para endulzar las tardes de verano.

Batimos las fresas troceadas y colamos para eliminar las semillas.

Calentamos el agua, incorporamos el azúcar, hervimos a fuego medio durante cinco minutos y mezclamos con el zumo de fresas.

Incorporamos las láminas de gelatina, previamente hidratada, y removemos hasta que se disuelva.

Echamos la mezcla en moldes de silicona, retiramos la espuma que se forma en la parte superior, e introducimos en la nevera durante 3-4 horas hasta que cuaje.