

GELATINA DE ARANDANOS

Ingredientes:

- 250 gr de arandanos
- 2 cucharadas soperas colmadas de azúcar moreno
- 8 laminas de gelatina hacendado, (es de cerdo)
- 600 gr de agua fría

Preparación:

- Poner en la batidora la mitad de los arandanos y el agua y batir bien
- Poner en un cazo la mitad de los arandanos con el azúcar y llevar al fuego
- Cocer aplastando los arandanos y moviendo mientras espesa
- Añadir esta jalea a la batidora y batir bien
- Poner la mezcla en el cazo en que hemos hecho la jalea y llevar al fuego
- Remojar la gelatina
- Disolver la gelatina en la mezcla batiendo con batidor de mano
- Cuando espese apartar del fuego
- Poner en cuencos y dejar enfriar
- Llevar al frigo cuando estén fríos