

## GELATINA DE VINO TINTO

### Ingredientes:

- 1 paquete de Gelatina de Frambuesa (35 gms)
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de vino tinto
- 2 tazas de puré de manzana (natural o de lata)
- ½ taza de Apio finamente picado
- ½ taza de Nuez picada finamente

### Preparación:

1. Disolver la gelatina en el agua caliente hasta que no haya grumos. Añadir vino y puré. Mezclar muy bien. Agregar apio y nuez y revolver. Vaciar al molde y refrigerar hasta que cuaje.

### Notas:

El puré de manzana se puede comprar de lata o para prepararse se ponen a cocer manzanas peladas y en trozos con poquita agua en una olla tapada a que se suavicen al vapor. Ya cocida la manzana se muele en la licuadora.