

CRANBERRY PARA NAVIDAD (Gelatina de Arándanos)

Ingredientes:

- 4 rebanadas de piña de lata
- ½ taza del jugo de la lata de piña
- 1 bolsa de Cranberries (Arándanos) naturales crudos de 12 onzas (350 gms)
- 1 ½ taza de agua
- ½ taza de azúcar
- 1 gelatina de sabor frambuesa o cereza (Jell-o de 35 gms)
- 1 ½ tazas de apio finamente picado
- 1 taza de nuez picada

Preparación:

1. En la licuadora se muele la piña con el jugo y se aparta.
2. Los Cranberries se ponen a cocer con el agua en una ollita tapada hasta que revienten. Con esa misma agua se muelen en la licuadora.
3. En el molde donde se va a servir la gelatina se vacía el azúcar y la gelatina en polvo.
4. Se vacía el puré caliente colando sobre el azúcar y la gelatina hasta disolver.
5. Se agrega piña molida, nuez y apio. Se mezcla todo bien y se refrigera varias horas o toda la noche.
6. Se sirve en su mismo molde, no se vacía.

Notas:

Los Arándanos frescos se pueden mantener congelados hasta el momento en que se vayan a usar. Se ponen a cocer directamente del congelador, no es necesario sacarlos antes.

Para servirse yo saco el traste del refrigerador algunas horas antes de comerlo para que la gelatina esté a temperatura ambiente y no fría para acompañar la comida.

