COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

GELATINA DE GUAYABA

Ingredientes:

- Agua
- 3 sobres de grenetina
- 8 guayabas (½ kilo)
- 1 Lata de leche evaporada
- 1 Lata de leche condensada
- 1 Queso crema de 200 gms
- 1 limón
- 250 gms de Ate de guayaba

Preparación:

1. En ½ taza de agua se agregan los 3 sobres de grenetina revolviendo hasta integrar. Se deja esponjar mientras se cuecen las guayabas.

2. Las guayabas se les quita el rabo y el cabo. Se ponen en una olla con 1 taza de agua. Se tapan y se ponen a cocinar hirviendo suavemente durante 10 a 15 minutos hasta que las guayabas están reventadas y muy suaves. Se agrega al vaso de la licuadora las guayabas con el agua de cocción y se licúa hasta que quede un puré terso. Se cuela esta mezcla para quitarle las semillas. En este puré caliente se disuelve la grenetina.

3. Se muele en la licuadora el puré de guayabas junto con la leche evaporada, la leche condensada, el queso crema y el jugo de limón hasta que queden todos los ingredientes bien integrados. Se vacía esta mezcla a un molde y se refrigera hasta que cuaje.

4. El ate se puede cortar en cuadritos y revolver a la gelatina cuando esté semi sólida. Otra opción es derretir el ate con 1/3 de taza de agua y vaciarlo sobre la gelatina cuando esté completamente sólida. Se deja en refrigeración hasta que cuaje.

5. Se desmolda y se sirve en un platón.