

GELATINA DE TUNA ROJA

Ingredientes:

- 1 ½ kilos de tuna roja limpia
- 1 ½ tazas de agua
- 4 Cucharadas de Grenetina (6 sobres)
- ¾ de taza de jugo de limón
- 1 ¼ tazas de azúcar

Preparación:

1. Las tunas se muelen en la licuadora y se cuela el jugo. Las semillas se desechan.
2. En el agua se disuelve la grenetina, se deja humectar 5 minutos y se derrite en el horno de microondas o en una olla al baño maría sólo hasta que la mezcla quede tersa.
3. Se revuelve el jugo de tuna con el jugo de limón, el azúcar y la grenetina y se mezcla hasta que el azúcar se disuelva.
4. Se vacía la gelatina a un molde y se refrigera por varias horas hasta que cuaje.
5. Se puede servir en copas o desmoldar en una plátón.

Notas:

Para obtener 1 ½ kilos de tuna se necesitan 3 kilos de tuna con cáscara. Se puede hacer con tunas de cualquier color.