

GELATINA DE JAMAICA Y GUAYABA

Ingredientes:

- 1 ½ taza de flor de Jamaica
- 2 litros de agua
- ½ kilo de guayabas
- Azúcar al gusto
- 6 sobres de grenetina sin sabor o 4 ½ Cucharadas

Preparación:

1. La Jamaica se pone a cocer con 2 litros de agua durante 15 minutos y se cuela.
2. Las guayabas se ponen a cocer con 2 tazas de agua hasta que la fruta esté reventada y cocida. Se muele con su agua y se cuela si se desea.
3. Para hacer la primera capa de gelatina se toman 3 tazas de agua de Jamaica, se endulzan al gusto y se les revuelve 2 sobres de grenetina hasta que se disuelva y no se sientan grumos. En caso necesario se calienta un poco la Jamaica para disolver bien. Se vacía la mezcla al molde y se refrigera para cuajar.
4. Para preparar la segunda capa se mezcla 1 taza de puré de guayaba, 2 tazas de agua de Jamaica, el azúcar al gusto y se le disuelve 2 sobres de grenetina. Esta segunda mezcla se vacía sobre la primera cuando se sienta firme la primera gelatina. Se mete al refrigerador para que cuaje la segunda capa.
5. Para hacer la tercera capa se toma el puré de guayaba restante y se completa con agua para tener 3 tazas de mezcla. Se agrega azúcar al gusto y se le disuelven 2 sobres de grenetina. Se vacía al molde cuando la segunda capa esté firme. Se mete a refrigerar varias horas o toda la noche.
6. Se desmolda si se desea.

Notas:

Esta gelatina se puede hacer toda revuelta sin hacer capas y su sabor es igualmente muy bueno.

