

GELATINA DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 350 gms de Tamarindo natural con cáscara
- 2 Chiles Guajillos
- 1 taza de jugo de naranja
- 3 tazas de azúcar
- 1 cucharita de sal
- 5 a 10 sobres de grenetina (35 a 70 gms)
- Agua la necesaria

Para decorar:

- Mango en cubitos ó
- Cualquier fruta que se desee

Preparación:

1. A los tamarindos se les quita la cáscara, las hebras y los huesos. Se vacían a una olla junto con 4 taza de agua y se hierve por 15 minutos hasta que se suavicen los tamarindos.
2. Los chiles se limpian de rabo y semillas, se cortan en trozos y se muelen en la licuadora hasta hacerlo polvo. Se vacía el chile en polvo en un plato.
3. Los tamarindos ya cocidos se muelen junto con su agua en la licuadora hasta dejar una mezcla muy tersa. Se vacía a una jarra y se le añade el jugo de naranja, el azúcar, la sal y una a dos cucharadas de chile en polvo. Se revuelve para que el azúcar se disuelva bien. Debe haber un total de 8 tazas de líquido de tamarindo (2 litros). En caso necesario se completa con agua.
4. En 2 tazas adicionales de agua fría se revuele la grenetina hasta humectar. Se deja reposar 3 minutos y se calienta a baño maría o en el microondas hasta disolver. Se vacía a la mezcla de tamarindo y se

revuelve bien. En total debemos terminar con 10 taza de líquido (2 ½ litros).

5. Se vacía a un molde y se refrigera varias horas hasta que cuaje.
6. Se sirve con mango en cubitos.

Notas:

El azúcar se puede sustituir por piloncillo o azúcar de dieta.

