

Gelatina Fresa-Rompopo

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

Ingredientes

Gelatina de fresa

Jarabe <i>Tres Riches.</i>	600 ml
Agua	200 ml
Concentrado de fresa	200 ml
Grenetina	30 g
Agua para grenetina	100 ml

Gelatina de Rompopo

Jarabe <i>Tres Riches.</i>	600 ml
Agua	200 ml
Rompopo	200 ml
Grenetina	30 g
Agua para grenetina	100 ml

Procedimiento

Gelatina de fresa:

- 1- Calentar la mitad del jarabe tres leches *Tres Riches.* junto con la primer parte de agua y el concentrado de fresa hasta romper el hervor.
- 2- Hidratar la grenetina con la segunda parte de agua y dejarla reposar una vez que rompa el hervor, retirar del fuego y adicionar la grenetina, mover hasta disolver completamente.
- 3- Adicionar la otra mitad del jarabe tres leches *Tres Riches.*, verter en un molde y dejar enfriar en el refrigerador.

Gelatina de Rompopo:

- 4- Calentar la mitad del jarabe tres leches *Tres Riches.* junto con la primer parte de agua hasta romper el hervor.
- 5- Hidratar la grenetina con la segunda parte de agua y dejarla reposar una vez que rompa el hervor, retirar del fuego y adicionar la grenetina, mover hasta disolver completamente.
- 6- Adicionar la otra mitad del jarabe tres leches *Tres Riches.* y el rompopo, verter sobre la gelatina de fresa y dejar enfriar en el refrigerador.
- 7- Una vez fría desmoldar y decorar.

