

## GELATINA DE FRUTAS



Cálculo para 6 raciones

### INGREDIENTES

500 ml de zumo de naranja y jugo de piña en almíbar (opcional incorporar azúcar)

1 limón

4 g de Pronagar®

Fruta variada picada (Fresas, kiwi, melocotón, manzana...)



### ELABORACIÓN

1. Calentar el zumo de naranja con el jugo de piña en almíbar y unas gotas de zumo de limón.
2. Cuando empiece a hervir, añadir Pronagar® y mover 2 minutos. Reservar sin que llegue a gelificar.
3. Cortar toda la fruta en trozos pequeños y extenderla en un molde, hasta que quede lleno. Verter el líquido en el molde para que lo cubra y ponerlo a enfriar mínimo 30 minutos.
4. Desmoldar y servir.