

P1T2_FOOD RECIPE_V 2

Receta tomada de: <https://www.youtube.com/watch?v=Nw67L23tysI>

Ingredientes:

- 600 ml de agua Brisa que esta tibia (22°C)
- 2 paquetes de gelatina Gel 'hada, 40 gramos en total (fresa) y 2 paquetes de gelatina, 40 gramos en total (piña)
- 4 cajas de crema de leche (800 gramos)
- 10 gramos de aceite y una toalla de papel

Utensilios:

- Una licuadora de cocina de 1.25 litros
- Molde metálico con agujero en el medio
- Un cuchillo

Preparación:

Parte 1:

- En la licuadora se pone 300 mililitros de agua tibia
- Se agregan en la licuadora los 2 paquetes de gelatina de fresa (40 gramos de gelatina de fresa)
- Se licua por un minuto hasta que se mezcle bien y el agua quede de color rojo
- Una vez haya pasado un minuto y el agua tenga color rojo le agregamos a la licuadora 2 cajas de crema de leche (400 gramos) y lo volvemos a licuar por 1 minuto hasta que la mezcla obtenga un color rosado
- Una vez la mezcla obtenga el color rosado vamos a tener que buscar un molde que tenga un agujero en el medio y le esparciremos con una toalla de papel los 10 gramos de aceite por todo el molde.
- Cuando se haya terminado de esparcir el aceite en el molde, agregamos la mezcla de la licuadora al molde y metemos el molde en el congelador por 30 minutos.

Parte 2:

- En la licuadora se pone 300 mililitros de agua tibia
- Se agregan en la licuadora los 2 paquetes de gelatina de piña (40 gramos de gelatina de piña)
- Se licua por un minuto hasta que se mezcle bien y el agua quede de color amarillo
- Una vez haya pasado un minuto y el agua tenga color rojo le agregamos a la licuadora 2 cajas de crema de leche (400 gramos) y lo volvemos a licuar por 1 minuto
- Una vez haya pasado un minuto sacamos el molde con la mezcla rosada del congelador y le agramamos esta nueva mezcla amarilla

- Después de haberle agregado la mezcla amarilla al molde lo metemos en el congelador por 2 horas
- Cuando hayan pasado las 2 horas lo sacamos del congelador y con un cuchillo de forma cuidadosa lo sacamos del molde y lo servimos en un plato.