

Ingredientes:

PARTE 1

Grenetina Pilsac 20 g
Agua 100 ml
Queso crema 190 g
Crema de coco 240 ml
Leche 240 ml

PARTE 2

Grenetina Pilsac
Agua
Azúcar
Ácido cítrico

30 g
1 L
250 g
3 g

Saborizantes y colorante rojo de la marca de su preferencia



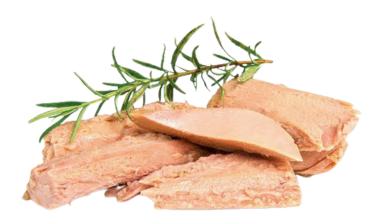
Preparación:

PARTE 1

- Hidrata la Grenetina Pilsac 300° Bloom en el agua, disuelve en el microondas. Reserva
- Coloca en la licuadora la leche, el queso crema, la crema de coco, la grenetina fundida y temperatura y licua.
- Engrasa un molde de rosca y vierte la mezcla anterior, refrigerar hasta que cuaje. Reserva.

PARTE 2

- Hidrata la Grenetina Pilsac 300° Bloom en 150 ml de agua.
- Calienta el resto del agua y al soltar el hervor, retirar del fuego, agregar el azúcar, la grenetina hidratada, el ácido cítrico y el sabor y color de su preferencia hasta llegar al tono deseado y dejar enfriar.
- Con las manos mojadas desprender de los bordes la gelatina de leche ya cuajada y agregar poco a poco la gelatina color rojo.
- Refrigerar 4 horas



Aspic de atin

Ingredientes:

7 g Grenetina Pilsac 225 g Media crema 190 g Queso crema 1 q Cebolla en polvo 1 lata Atún en agua 12 q Consomé de pollo Chile chipotle 2 pz Galletas saladas al gusto 50 ml Aqua

Rendimiento: 560 g

Tiempo de preparación: 40 min

Preparación:

- Hidrata la Grenetina Pilsac 300° Bloom en 50 ml de agua deja reposar hasta que esponje y funde en el microondas.
- Licúa la media crema, queso crema, atún, consome, cebolla en polvo, el agua restante y los chiles chipotles. Sin dejar de licuar agrega la grenetina previamente fundida.
- Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado.
- Refrigera por 4 horas.
- Degusta con galletas saladas.

