

Bocadito

de Gamba



Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300° Bloom	9 g
Agua	40 ml
Queso crema	190 g
Crema acida	200 ml
Camarón pacotilla	2 g
Cebolla en polvo	1 g
Ajo en polvo	2 ml
Aceite	cbp*
Sazonador de pollo	2 ml
Leche	2 g
Salsa de chipotle	100 ml
Galletas para acompañar	cbp

Rinde: 900 ml

Tiempo de preparación: 25 min.

Preparación:

1. Hidrata la grenetina en agua, hasta que esponje y disuelve en microondas por intervalos de 20 segundos.
2. Coloca en una cacerola a fuego medio aceite una vez caliente agrega los camarones sazón con ajo, cebolla y sazónador de pollo, freír por 5 minutos y retira del fuego.
3. Licua los camarones con la crema, la leche, el queso y la grenetina disuelta.
4. Vierte en un molde* la mezcla y refrigera hasta que cuaje (4hrs aprox.)
5. Desmolda y decora con camarones y salsa de chipotle, acompaña con galletas saladas.

*Engrasar el molde: utiliza una servilleta de papel y con un chorrito de aceite engrasa el molde de la gelatina, refrigera por unos minutos.

*cbp: cuanto baste para



Dulce

Navidad



Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300° Bloom (1)	20 g
Aqua (1)	150 ml
Queso crema	190 g
Leche condensada	380 g
Leche evaporada	360 ml
Cerezas en almíbar	80 g

Grenetina Pilsac 300° Bloom(2)	30 g
Aqua (2)	200 ml
Aqua (3)	1 L
Azúcar refinada	250 g
Concentrado de cereza	3 ml
Ácido cítrico	1 pizca
Cereza para decorar	

Rinde: 2,600 ml

Tiempo de preparación: 40 min.

Preparación:

1. Hidrata la grenetina (1) en agua (1), después caliéntala por intervalos de 20 seg en el microondas hasta que se disuelva
2. Licua el queso crema, la leche condensada, la leche evaporada, las cerezas y por último incorpora la grenetina disuelta.
3. Vierte en el molde* la mezcla y refrigera por 30 minutos.
4. Hidrata la grenetina (2) en agua (2), hasta que esponje
5. Calentar el agua (3) hasta el hervor y adicionar el azúcar, concentrado de cereza, el ácido cítrico y la grenetina hidratada, dejar enfriar.
6. Vierte en el molde de la gelatina ya cuajada previamente y refrigera hasta que cuaje (4hrs. aprox.)
7. Desmolda y decora con cerezas.

*Engrasar el molde: utiliza una servilleta de papel y con un chorrito de aceite engrasa el molde de la gelatina, refrigera por unos minutos.

