

**DEL ESTADO DE CALIFORNIA PARA MÉXICO... UNA EXPLOSIÓN DE SABOR!
GELATINA DE GRANADA Y VINO TINTO.**

1 L. jugo de granada.
1 granada madura, solo las semillas.
1 L. vino tinto.
250-300 gr. Azúcar, al gusto.
Jugo de 1 limón.
70 gr. Grenetina.

-en una olla alta, revolver azúcar y grenetina.
-añadir el jugo de granada y calentar a disolver los grumos, no debe hervir.
-apague y vacíe el vino, el jugo de limón y rectifique de dulzor.
-en un molde grande o varios individuales, ponga la gelatina y adorne con granos de granada.
-la nuez y la manzana son buenas compañeras para esta gelatina.
Por la acidez natural de la fruta, se aumenta un 10% la grenetina y así asegurarnos que gelifique.
*en copas queda muy linda y puede hacerla bicolor con gelatina de leche y nuez.
Disfrute las granadas esta temporada navideña.

JUGO PARA EL DESAYUNO.

1 L. jugo arándanos. *light.
1 L. jugo granada.
2 naranjas el jugo.
1 limón, el jugo.
Edulcorante o azúcar si lo desea, no lo necesita.
-mezcle todo y sirva frío en verano o a temp. En invierno.

PONCHE DE GRANADA. Tradicional.

3 L. jugo de granada.
2 tazas de azúcar o al gusto.
1 raja de canela.
1 manzana roja picada.
1 manzana verde picada.
½ taza de pasas.
½ taza de ciruela deshuesada picada.
2 varas de caña en pedacitos ya pelada.
1 taza de tejocote escalfado y pelado, sin hueso.
2 guayabas. (Opcional)

Vino tinto o brandy si desea añadir alcohol.

Nuez picada para servir.

Granos de granada para adornar.

-en una olla hacer un caramelo rubio con el azúcar y una vez logrado este punto, agregar el jugo con cuidado.

-dejar a fuego medio con la canela, hasta que se disuelva el azúcar.

Añadir las frutas empezando por las más duras (caña, tejocote, guayaba sin semillas, pasas, ciruela y manzana) dejar hervir.

-rectificar el dulzor y servir acompañado o de forma natural.

*recuerde que el jugo de granada por sus características es acidito y delicioso, sustitúyalo en sus recetas que lleven agua de Jamaica.

FELICES FIESTAS.

*tip para el invierno:

Por su alto contenido de antioxidantes la granada es la compañera ideal estas fiestas, con una carga calórica muy baja y gran cantidad de vitaminas y minerales, la granada se convierte en un aliado en su cocina, utilice sus granos maduros, rojo intenso en ensaladas, picadillos y preparaciones agridulces, lo mismo que prepara con Jamaica, prepárelo con granada, le va a encantar los resultados y el sabor, originaria de IRAN, la granada viaja por el oriente, Europa y ahora en California tiene un clima ideal para darnos este fruto portentoso que podemos disfrutar hasta enero. Un gusto compartir estas recetas con uds.

Chef. Lety Orozco de Huerta.