

GELATINA DE JEREZ Y ROMPOPE.

- 3 cucharadas de grenetina.
- 3/4 de agua fría
- 1/2 litro de leche
- 200 gr de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de rompope
- 1 cucharadita de esencia de rompope
- 1/2 cucharada de vainilla.

Para la Gelatina de jerez

- 30 gr o 3 cucharadas de grenetina
- 1 taza de agua fría
- 2 tazas de agua
- 250 gr de azúcar
- 250 ml de jerez
- 10 copas para servir

Manera de Preparar :

1. Hidrata la grenetina en el agua fría hasta que esponje.
2. Hierve la leche con el azúcar; agrega la grenetina hidratada, tapa de 3 a 5 minutos; destapa y mueve hasta diluir. Deja tibia y añade la leche evaporada, la esencia, el rompope y la vainilla.

Preparación de la gelatina de jerez

1. Hidrata la grenetina en el agua fría hasta que esponje.
2. Hierve el agua con el azúcar; agrega la grenetina hidratada, mezcla hasta diluir y deja enfriar. Agrega el jerez y mezcla hasta incorporar.

Montaje

Acomoda las copas en un molde rectangular, en forma inclinada; vacía un poco de gelatina de jerez, deja cuajar y agrega un poco de gelatina de rompope. Deja cuajar y repite el

procedimiento hasta terminar. Cada vez que vacíes gelatina, levanta un poco la copa hasta terminar en posición normal.

TIP:El licor se agrega cuando la gelatina está fría para evitar que se evapore.