

Gelatina base

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

60 gr Gelatina en hojas

1 litro/s Caldo de verdura — pollo o agua

ELABORACIÓN

Calentamos el caldo o el agua, añadimos gelatina y disolvemos. Dejamos en la nevera hasta su utilización Podemos congelarla