

Gelatina salada

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

INGREDIENTES

0

700 gr	Agua
300 gr	Vino blanco
80 gr	Gelatina en hojas
100 gr	Vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN

Para dar brilloLlevar a ebullición todo el líquido, una vez hervido mezclar la gelatina en hojas y dejar cuajar antes de su utilización. Utilizar siempre la gelatina tibia, casi fría y la pieza a bañar fría del todo. (Mejor hacerla de un día para otro), podemos congelarla sin problemas.