

Gelatina salada

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

700 gr Agua

300 gr Vino blanco

80 gr Gelatina en hojas

100 gr Vinagre de vino blanco

ELABORACIÓN

Para dar brillo Llevar 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.