



GELATINA DE NARANJA



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

GELATINA DE NARANJA

INGREDIENTES

- 5 naranjas
- 6 láminas de gelatina sin sabor
- 50 g. de azúcar
- Agua



PREPARACIÓN

1. Extraer el jugo de las naranjas y luego colarlo.
2. En una olla calentar el zumo de naranja, agregar azúcar y mover para que se disuelva completamente.
3. Agregar las láminas de gelatina en un recipiente lleno de agua fría, dejar que se ablanden.
4. Incorporar a la mezcla de zumo las láminas de gelatina.
5. Colocar el preparado en un recipiente y llevarlo a la refrigeradora durante 2 o 3 horas.
6. Servir en porciones iguales.

