

# Gelatina de limón con helado de té y manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre

**Agua:** 250 cc

**Azúcar:** 40 grs.

**Jugo de Limón:** 250 cc

## Manzanas salteadas

**Manzanas verdes:** 2 Unidades

**Azúcar Negra:** 50 grs.

**Manteca:** 1 cda.

## Varios

**Helado de té:**

**Menta:**

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el agua con el *jugo* de **limón**.
- Agregue la **gelatina** y deje hidratar durante 5 minutos.
- En una *cacero/a* entibie el líquido con el azúcar.
- Vierta en platos hondos y lleve al freezer hasta que solidifique.

## Manzanas salteadas

- Pele las manzanas y corte el cubos.
- En una sartén con *manteca* saltee las manzanas con el azúcar.

## Presentación

- En el plato con la *gelatina* distribuya en los bordes cubos de *manzana*, en el centro sirva una quenelle de helado.

- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-limon-con-helado-de-te-y-manzanas>