Gelatina de zanahoria y piña

Ingredientes

Agua frìa: 150 cc
Gelatina sin sabor: 30 g
Crema de leche: 1/2 Taza
Leche Evaporada: 1 Lata
Spray vegetal:
Leche Condensada: 1 Lata
Crema de leche: 1/2 Taza
Nuez: 1/4 Taza
Piña en almíbar: 1 Taza
Zanahoria rallada: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos las zanahorias y las rallamos
- Picamos las nueces
- Escurrimos la *piña* en *almíbar* y cortamos en trozos pequeños.
- Hidratamos la *grenetina* espolvoreando en forma de lluvia sobre una taza de agua fría
- Dejamos reposar durante 5 minutos
- Calentamos a baño maría y agitamos constantemente hasta que se torne transparente
- Es importante que la *grenetina* no hierva
- Reservamos.
- Licuamos la leche evaporada con la leche condensada y la media *crema*
- Agregamos de poco a poco la *grenetina* previamente hidratada, sin dejar de licuar, a través del hoyo pequeño de la tapa de la licuadora hasta integrar por completo los ingredientes.
- Colocamos en el molde (previamente rociado con manteca) una **zanahoria** pelada y rallada, *piña* en *almíbar* escurrida y cortada en cubos (de lata) y la nuez picada en un molde para **gelatina**
- Agregamos la mezcla licuada y mezclamos ligeramente.
- Refrigeramos durante al menos 2 horas o hasta que cuaje por completo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-zanahoria-y-pina