Trago de moras



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua tónica: 300 Ml.
Frutos rojos frescos:
Ginebra: 80 Ml.
Jugo De Lima: 40 Ml.
Azucar: 150 g
Gelatina neutra: 3 Hojas
Agua: 200 Ml.
Pulpa de Moras: 300 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hidratamos las hojas de *gelatina* en agua fría.

Para hacer la gelatina de ginebra

- En una *cacerola*, hervimos la tónica, el *jugo* de lima y los 50 gramos de azúcar.
- Cuando haya hervido, agregamos la mitad de la *gelatina* escurrida y mezclamos para que se derrita.
- Cuando se derrita, le agregamos la ginebra
- Colamos para que no quede ningún sólido
- Reservamos.
- Por otro lado, colocamos la pulpa de moras en una *cacerola* a calentar y le añadimos el resto de azúcar y el agua
- Cuando hierva le añadimos la otra mitad de la *gelatina* escurrida
- Mezclamos para que se derrita.
- A continuación, disponemos unos vasos pequeños sobre una bandeja y los llenamos hasta la mitad con la *gelatina* de moras
- Reservamos 15 minutos en la heladera para que gelifique.
- Pasado el tiempo, añadimos la *gelatina* de ginebra colada encima de la *gelatina* de moras
- Reservamos en la heladera 15 minutos o hasta que gelifique.
- Servimos el geltonic acompañado de frutos rojos frescos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trago-de-moras