

# 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 gel tonic acompañado de frutos rojos frescos.

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