



Gelatina de melocotón

Ingredientes (para varias raciones)

- 1 lata de conserva de melocotón en almíbar
- Agar-agar en polvo
- Agua

Elaboración

1. Escurrir el melocotón de la lata y disponerlo en un recipiente alto.
2. Triturar hasta conseguir una crema.
3. Por cada 400 g de crema de melocotón añadir 100 g de agua. Remover.
4. Poner la mitad del puré en un cazo. Añadir 3 gramos de agar-agar y, sin parar de remover con unas varillas, llevar a ebullición.
5. Apartar del fuego y añadir la mitad de la mezcla restante. Remover.
6. Disponer seguidamente en moldes individuales o cubiteras.
7. Guardar en la nevera hasta que cuaje.
8. Desmoldar la cantidad que se desee y servir.