



Gelatina de ponche navideño

Categoría: Postre, Celebración

El ponche es una bebida icónica de las fiestas decembrinas, con esta versión de La Costeña® ahora será uno de los postres favoritos de la época.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 8 taza de agua
- 10 g de jamaica hidratada
- 60 mls de puré de tamarindo
- 1 taza de Cóctel de frutas en almíbar La Costeña®
- 60 mls de almíbar
- 1 taza de Guayabas en almíbar La Costeña®
- 2 taza de gelatina de leche líquida



Preparación

1. En una ollita a fuego medio calentar el agua, agregar el coctel de frutas en almíbar La Costeña®, el puré de tamarindo, la flor de Jamaica y almíbar. Cocinar durante 10 minutos.
2. Agregar las guayabas y dejar cocinar por 10 minutos más.
3. Colar el ponche y reservar la fruta. Agregar la grenetina hidratada al líquido, mover hasta incorporar.
4. Colocar los vasos sobre un plato hondo de manera que estén inclinados a 45°, agrega la fruta del ponche, verter el líquido y dejar refrigerar por 2 horas.
5. Una vez cuajada la gelatina de ponche, vaciar la gelatina de leche líquida hasta llenar el vaso. Dejar enfriar por 1 hora más.
6. Servir con fruta en almíbar La Costeña® al gusto.