

Receta de Postre de Gelatina de Fresas

30 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que despedimos a este caluroso mes de Julio, os dejo la receta de este postre muy fresquito y fácil de preparar, espero que os guste y preparéis en casa este rico **Postre de Gelatina de Fresas**.

Ingredientes

- Fresas (sobre dos kg)
- Azúcar (medio kg)
- Esencia de Vainilla (una cucharada)
- Copos de Agar-Agar (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Lavar las fresas y quitar los rabitos, trocearlas y ponerlas en una fuente intercalando capas de fresas y azúcar
2. Dejarlas reposar una noche en el frigorífico
3. Poner a cocer las fresas en una cacerola con el azúcar y todo el caldo que hayan soltado y tenerlas a fuego lento hasta que queden deshechas, dejarlas enfriar y colar el líquido
4. Las fresas las podéis utilizar para mermelada o rellenar un pastel
5. En otra cacerola calentar un poco el líquido colado y añadir el agar-agar poco a poco y removiendo sin parar que no queden grumos, mantener unos ocho minutos
6. Volcar la gelatina preparada caliente en uno o varios moldes
7. Dejar enfriar en el frigorífico y tomar al día siguiente muy fresquita y....buen provecho!!!