

## GELATINA DE FRESAS AL ARROZ CON LECHE

### INGREDIENTES:

Para la gelatina de fresas:

2 cajas de gelatina Royal de fresa

600gr. de agua

400gr. de fresones rojos

El zumo de 1/2 limón

50gr. de azúcar

Para el arroz:

6 hojas de gelatina (neutra)

Arroz con leche.

Un molde de corona Tupper o

cualquier otro de su gusto.

### PREPARACIÓN:

Ponga las hojas de gelatina en agua fría y reserve. Haga el arroz con leche según se indica en la receta. Cuando haya terminado, saque un poco de arroz en una taza grande, escurra la gelatina y mezcle bien con el arroz asegurándose de que quede bien disuelta.

A continuación programe 3 minutos, 70°, velocidad 1 y vierta el contenido de la taza, poco a poco, a través del bocal para que quede una mezcla homogénea. Vuélquelo en un recipiente y deje enfriar.

Lave bien el vaso del Thermomix y ponga en él el agua. Programe 6 minutos, 70°, velocidad 2. Compruebe que ha quedado bien disuelta.

Escoja el molde que vaya a utilizar. Si es uno de Tupper, humedézcalo con agua. Si es otro, fórralo con film transparente para poder desmoldarlo con

facilidad. Cubra el fondo con gelatina de fresa (con una altura de 1 1/2 centímetros aprox.) y introdúzcalo en el frigorífico para que cuaje.

Vaya fileteando las fresas y cuando se haya endurecido la gelatina del molde, póngalas sobre la misma y cúbralas con más gelatina de fresas (cúbralas solamente, no eche más). Vuelva a introducir el molde en el frigorífico para que cuaje. (Si le sobra gelatina de

fresas, póngala en cualquier otro molde para que cuaje).

Cuando se haya enfriado el arroz, termine de rellenar con el mismo el molde de gelatina y déjelo cuajar (es mejor hacer este postre la víspera).

Desmolde y adorne con nata montada.