



Pepinos en flor gelatinados

20 pepinos en flor; 100 g de agua de pepinillos en vinagre; 0,75 de Kappa.

Limpiar los pepinos en flor y guardarlos en la nevera. Juntar 100 g de agua de pepinillos de Kappa en un cazo. Llevar a ebullición. Bañar los pepinos dos veces con la mezcla tibia y guardarlos en la nevera.

Gelatina de leche

200 g de leche; 0,6 g de lota. Mezclar la leche con lota y triturar con un turmix, hasta que quede bien disuelta. Poner en un cazo, calentar a 80°C y dejar melificar en la nevera.

Gelatina de piña

250 g de jugo de piña; 0,3 g de lota. Mezclar el jugo de piña con lota y poner en un cazo. Levantar el hervor y dejar melificar en la nevera.

