

CEREZAS EN GELATINA DE PALOMICA

INGREDIENTES:

- 28 cerezas con rabo
- 1 dl. de anís dulce
- 3 dl. de agua
- 4 hojas de gelatina oro
- 250 gr. de hielo picado



ELABORACIÓN:

Disponer dos cubiteras tradicionales bien secas.

Lavar y colocar una cereza en cada compartimento de las cubiteras.

Remojar las hojas de gelatina. Calentar 1 dl. de agua, añadir aquí las hojas de gelatina bien escurridas, añadir el anís dulce y el resto del agua.

Rellenar las cubiteras donde hemos colocado las cerezas, pasar al frigorífico un par de horas.

Para desmoldar poner las cubiteras sobre una bandeja de agua caliente unos segundos, e ir sacando los cubitos de cereza y gelatina, que colocaremos sobre una fuente de hielo picado para que estén muy frías al tomarlas.