



Gelatina de jengibre y menta

Ingredientes (para 1 ración)

250 ml de infusión de jengibre

Un puñado de menta fresca

1 c/c colmada de agar-agar* en polvo

Elaboración

1. Picar las hojas de menta.
2. Poner la infusión en un cazo, añadir el agar-agar y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
3. Retirar del fuego y dejar que se enfríe un poco.
4. Colocar en un recipiente ancho, añadir la menta picada y remover.
5. Dejar reposar en la nevera hasta que cuaje.
6. Una vez cuajada, cortar una porción y servir.

*El agar-agar es un hidrato de carbono tipo fibra que proviene de las algas y que se utiliza como gelificante. Se puede encontrar en grandes superficies alimentarias, tiendas especializadas del mundo de la pastelería y tiendas de dietética.