

## Gelatina Coloreada con Frutas



¿A quién no le gusta la gelatina? Te enseñaremos a hacer un postre sencillo y económico, combinando frutas y la propia gelatina.

Este postre es sensacional para los días más calurosos del verano. ¿Vamos con ella?

### Ingredientes

- 2 cajas de gelatina de diferentes sabores (p. ej. fresa y limón);
- Frutas picadas (fresas, uvas, kiwi, plátano, etc.);
- Agua;
- Azúcar (opcional, si lo prefieres más dulce);
- Hojas de menta para decorar (opcional).

### Preparación

Prepare las jaleas según las instrucciones del paquete, pero use la mitad de la cantidad de agua recomendada. Esto hará que las jaleas estén más firmes para cortarlas en cubitos.

Vierte la gelatina preparada en un recipiente rectangular o en moldes individuales. Dejar enfriar

a temperatura ambiente durante unos minutos.

Lleva las gelatinas a la nevera y déjalas endurecer durante al menos 2 horas, o hasta que estén bien firmes.

Mientras las gelatinas se enfrían, prepara las frutas. Lávalas, pelalas y pícalas en trozos pequeños.

Una vez que las gelatinas estén completamente firmes, sácalas de la nevera y córtalas en cubos pequeños.

En un recipiente mezclar los cubitos de gelatina y la fruta picada. Si lo deseas, añade un poco de azúcar para endulzar.

Divide la mezcla en tazones pequeños individuales o en un plato grande.

Llévalo nuevamente a la nevera 1 hora más para que esté todo bien frío.

Antes de servir, decora con unas hojas de menta, si lo deseas.

Esta colorida gelatina de frutas es un postre ligero, refrescante y económico, perfecto para los días calurosos o para terminar una comida de una forma sencilla y sabrosa.

Puedes variar las frutas según lo que tengas disponible e incluso añadir un toque de creatividad. Es una opción versátil y divertida para todas las edades.

## Historia de la gelatina

La gelatina es un alimento que se remonta a la antigüedad, con su origen probablemente vinculado al uso de partes animales ricas en colágeno. Sin embargo, el proceso moderno de producción de gelatina se desarrolló en el siglo XIX.

A mediados del siglo XIX, el químico francés Henri Braconnot descubrió que el colágeno extraído de huesos de animales podía transformarse en una sustancia gelatinosa cuando se hervía en agua. Sin embargo, la gelatina todavía estaba bastante impura y tenía un sabor desagradable.

Fue el británico Peter Cooper, en 1845, quien patentó un proceso para la producción comercial de gelatina en polvo. Sin embargo, la gelatina sólo se hizo popular en los hogares estadounidenses después de la invención de la gelatina en láminas por parte del industrial estadounidense Peter Cooper Knox en 1890.

En el siglo XX, la gelatina ganó cada vez más popularidad como base para postres, ensaladas y otros platos. Con el tiempo, surgieron varias marcas que mejoraron la calidad y variedad de sabores, haciendo de la gelatina un alimento básico en las cocinas de todo el mundo.



Hoy en día, la gelatina se disfruta de muchas formas, desde postres helados hasta jaleas y rellenos en diversas preparaciones culinarias. Su uso versátil lo ha convertido en un elemento habitual en comidas y celebraciones de todo el mundo.

## Vídeotutorial

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)