

Gelatina de Queso al Limón (Light)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si desea probar un sabor diferente, utilice una lámina de gelatina, junto con el zumo y la piel rallada de una naranja.

Descripción:

PRECISA DE 1 HORA A 2 DE REFRIGERACIÓN.

Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr de gelatina (en láminas)
- 200 gr de queso tierno bajo en grasa
- La piel de 1 limón rallada
- El zumo de 1 limón
- Rodajas de limón para decorar

Preparación:

Paso 1

Disuelva la gelatina en un cazo lleno con 300 ml de agua hirviendo. Luego, añada agua hasta obtener 500 ml. Deje enfriar. Utilice una licuadora o un robot de cocina para batir la gelatina ya fría junto con el queso y la piel y el zumo de 1 limón. Vierta la mezcla en un molde y déjala en el refrigerador hasta que haya cuajado. 3. Cuando esté lista, vacíe el molde sobre una fuente para servir y decore la gelatina con las rodajas de limón.