

# Gelatina de Queso al Limón (Light)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**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.