

## Gelatina de moscatel, con helado de sanguina y crema de natillas



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

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Pury Alvarez Du



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 1 persona :

- 10gr por vaso de Moscatel
- Gelatinas
- Dos bolas de Helado de sanguinas
- 50gr de Natillas
- Tiras de piel de naranja

### Preparación:

#### Paso 1

Reducir el moscatel, azucarar hasta el punto deseado y gelatinizar

## **Paso 2**

*Jarrear sobre el soporte de presentación y dejar cuajar*

## **Paso 3**

*Añadir en el sifón la crema de natillas, cerrar, cargar y reservar en frío*

## **Paso 4**

*Montaje: 1) En el vaso, poner dos bolas de sanguina 2) Terminar con el sifón de crema de natillas 3) Acabar con unas tiras de juliana de naranja semiconfitada*