Receta de Postre Fresco de Naranja y Melocotón

28 Jun 2014

Buenos días a tod@s, para este último fin de semana del mes de Junio, os dejo una rica receta que podéis preparar en casa y gustará o tod@s vuestros comensales porque es muy refrescante para esta temporada estival.

Ingredientes

- Refresco de naranja (cuatro tazas de fanta u otra marca)
- Leche condensada (una lata pequeña)
- Gelatina neutra (30 grs)
- Melocotón (una lata)
- Agua fría (una taza)

Modo de Preparación

1. Hidratar la gelatina en el agua fría hasta que esté esponjosa y reservarla
2. Calentar el refresco de naranja, sin que hierva y dejar enfriar unos dos o tres minutos
3. Añadir la gelatina y remover con un batidor, dejar reposar unos cinco minutos y agregar la leche condensada, mezclar bien todo
4. Volcar la mitad de la mezcla en un molde previamente untado de aceite y meter un rato al frigorífico
5. Cuando esté medio cuajada, poner los melocotones partidos en rebanadas y volcar otro poco de la gelatina que tape los melocotones, meter de nuevo al frigorífico
6. Pasado un rato, volcar el resto de la gelatina sobre una cuchara para que no caiga de golpe sobre la gelatina anterior
7. Dejar en el frigorífico hasta que esté bien cuajada
8. Desmoldar con cuidado y decorar con trozos de melocotón a vuestro gusto
9. Tomar muy fresquito y....buen provecho!!!