

Gelatina de jengibre y menta

Ingredientes (para varias porciones):

- 250 ml agua
- 1 rodaja de raíz de jengibre de 1 dedo de grosor
- Piel de limón
- 1 cucharadita de miel
- Una cucharada sopera de zumo de limón
- Un puñado de menta fresca
- 1 c/c colmada de agar-agar en polvo



Elaboración:

1. Pelar y cortar el jengibre a rodajas.
2. Llevar el agua a ebullición en una olla.
3. Cuando el agua empiece a hervir, apagar el fuego y añadir el jengibre y la piel de limón.
4. Tapar y dejar infusionar durante 30-60 minutos.
5. Colar la infusión y añadir la miel y el zumo de limón.
6. Mezclar hasta que se disuelva la miel.
7. Picar las hojas de menta
8. Poner la infusión de jengibre en un cazo, añadir el agar-agar y llevar a ebullición sin dejar de remover con la ayuda de un batidor.
9. Retirar del fuego y dejar que enfríe un poco.
10. Colocar en un recipiente ancho, añadir la menta picada y remover.
11. Dejar reposar en la nevera hasta que cuaje.
12. Una vez cuajada, cortar porciones al gusto y servir.



Observaciones y recomendaciones:

Se puede hacer otra versión infusionando anís estrellado y hojas de tomillo fresco en lugar de menta. El agar-agar es un hidrato de carbono tipo fibra que proviene de las algas y que se utiliza como gelificante.

Se puede encontrar en grandes superficies alimentarias, tiendas especializadas del mundo de la pastelería y tiendas de dietética.

