



Gelatina vegetal de most i raïm

Ingredients per a 4 persones

- 800 ml de most de raïm blanc o negre
- 4 g d'agar-agar en pols
- 100 g de raïm blanc o negre



Elaboració

1. Es netegen els grans de raïm, es tallen per la meitat i se n'extreuen les llavors.
2. Es reparteixen en 4 flameres i es reserven.
3. Es posa el most dins d'una cassola a foc lent.
4. Quan comença a bullir s'hi afegeix l'agar-agar en pols. Es remena suau i constantment durant 2 minuts i s'aparta del foc.
5. S'aboca el líquid a dins dels motlles i es remena suaument cada recipient per a que el líquid quedi ben distribuït.
6. Es deixa refredar a temperatura ambient i posteriorment es guarda a la nevera per a que acabi de quallar.
7. Quan les gelatines ja estan ben fredes es desmotllen i es serveixen. Es poden guarnir amb uns grans de raïm frescos. Que aprofitin!