



Gelatina al Tokaji

Ingredientes:

Caldo desgrasado (tienes la receta [aquí](#)) aromatizado con el vino que quieras, Tokaji, Sauternes, Pedro Ximenez, Oporto...

5 hojas de gelatina por cada litro de caldo, remojada en agua fría

Calienta el caldo, añade la gelatina remojada bien escurrida y pon en botes. Añade la etiqueta y ponle un lazo.