

FROM EDNA'S KITCHEN

GELATINA VERDE DE LIMON APIO PINA Y NUEZ



Ingredientes:

1 paquete de 6oz de gelatina de limón
Preparada en 3 tazas de agua
1 taza de apio finamente picado (2 tallos de Apio)
1 taza de nuez picada
1 taza de piña de lata picada finamente o puedes sustituir por manzana picada finamente

Notes



Como Preparar:

1. Prepare la gelatina en 3 agua según las instrucciones del paquete.
2. Se pica el apio, piña y la nuez se deja a un lado
3. Cuando la gelatina ya esté tibia, incorpore todo en un refractario de cristal y se mete al refrigerador para que cuaje (como 3 horas).

Esta receta es típica de Guadalajara. Mi favorita la preparan en una pastelería a espaldas del mercado del barrio de Santa Tere. Es una receta muy refrescante y nutritiva. Puedes usar manzana en vez de la pina o también puedes sustituir la gelatina regular por la sin calorías.

Edna presento esta receta en Univisión Seattle TV 3/25/16



EKCREATIVEWORKS

Edna Kainz 206-399- 293 | edna@ekcreativeworks.com| www.ekcreativeworks.com