Tecnología Doméstica PROFECO | Para tu casa o para emprender te decimos cómo hacer:

Gelatina de Durazno

Ingredientes

- 3 duraznos maduros
- 4 tzs. de agua purificada
- 3 sobres de grenetina de 7 g c/u
- 6 cucharadas de azúcar

Utensilios

- Molde o refractario para gelatina
- Taza medidora
- Cuchillo de mesa
- Cuchara de madera
- Cuchara sopera
- Cacerola grande
- Cacerola pequeña

Tiempo de elaboración: 45 minutos
Porciones: 6
kcal: 330
Costo promedio: $48
Caducidad: 5 días en refrigeración

Preparación

1 Pela los duraznos con un cuchillo, deshuésalos y muélelos perfectamente.

2 Hidrata la grenetina en 1/3 de taza del agua y "córtala" con el cuchillo limpio. Reserva.

3 Pon a calentar el resto del agua, disuelve el azúcar y agrega los duraznos molidos.

4 Disuelve la grenetina en baño María y agrégala al agua con la pulpa de durazno.

5 Mezcla perfectamente para que no queden grumos de grenetina, sin dejar que hierva, y rectifica el dulzor.

6 Vacía en el molde o refractario y refrigera toda la noche.

Flan de Melón

Ingredientes

- ½ melón maduro
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 cda. de fécula de maíz
- 2 cdtas. de extracto de vainilla
- ¼ de tz. de azúcar

Utensilios

- Molde para flan
- Taza medidora
- Olla de presión con rejilla

Tiempo de elaboración: 1 hora
Porciones: 8-10
kcal: 846
Costo promedio: $45
Caducidad: 5 días en refrigeración

Preparación

1. Pon el molde a fuego bajo y derrite el azúcar para obtener el caramelo.
2. Pela la mitad del melón, córtala un poco y muélela perfectamente con el resto de los ingredientes.
3. Prepara la olla con la rejilla y 2 tazas de agua.
4. Vacía la mezcla en el molde.
5. Cuece 40 minutos, a fuego medio, a partir de que la válvula de la olla comience a moverse.
6. Refrigera toda la noche.