

Prepara gelatina navideña con frutas para éstas festividades

Para el cierre perfecto de la cena de Navidad, te traemos un postre súper rico que será inolvidable. Prepara esta gelatina navideña con frutas y vino tinto. ¡Sigue la receta en el video y prepárala!

Ingredientes

- 2 sobres de gelatina de fresa
- 4 tazas de agua
- 1 lata de cubos de piñas en almíbar
- 1 lata de cubos de duraznos en almíbar
- 300 g de ciruelas pasas sin hueso
- 1 taza de vino tinto
- Nuez para decorar

Preparación

1. Abre las latas de piñas y duraznos, cuela el almíbar y reserva.
2. Pon a hervir las 4 tazas de agua y diluye los sobres de gelatina de fresa.
3. En una olla pequeña pon a calentar el vino tinto, el almíbar y las ciruelas pasa. Sube el fuego y calienta hasta que las ciruelas se suavicen.
4. En un tazón mezcla la gelatina de fresa y la mezcla de vino.
5. Vierte en un molde para gelatina.
6. Añade los trozos de piña y durazno.
7. Refrigera por 1 hora.
8. Desmolda con cuidado y decora con nuez.

Con información de [Cocina Fácil](#)