

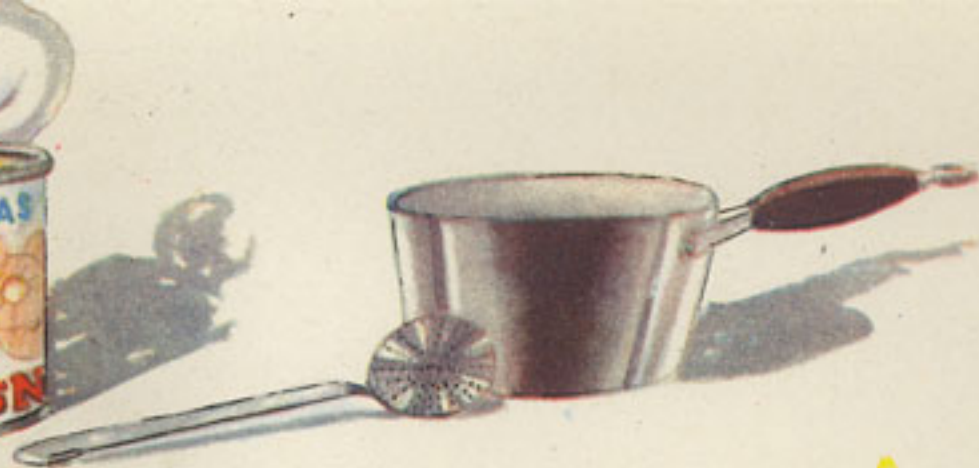
Waly



colocación de la piña en el molde savarin



frutas escarchadas



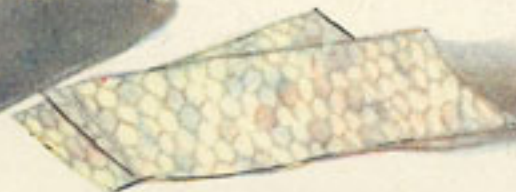
cazo



agua



azúcar



hojas de cola de pescado



2 claras batidas



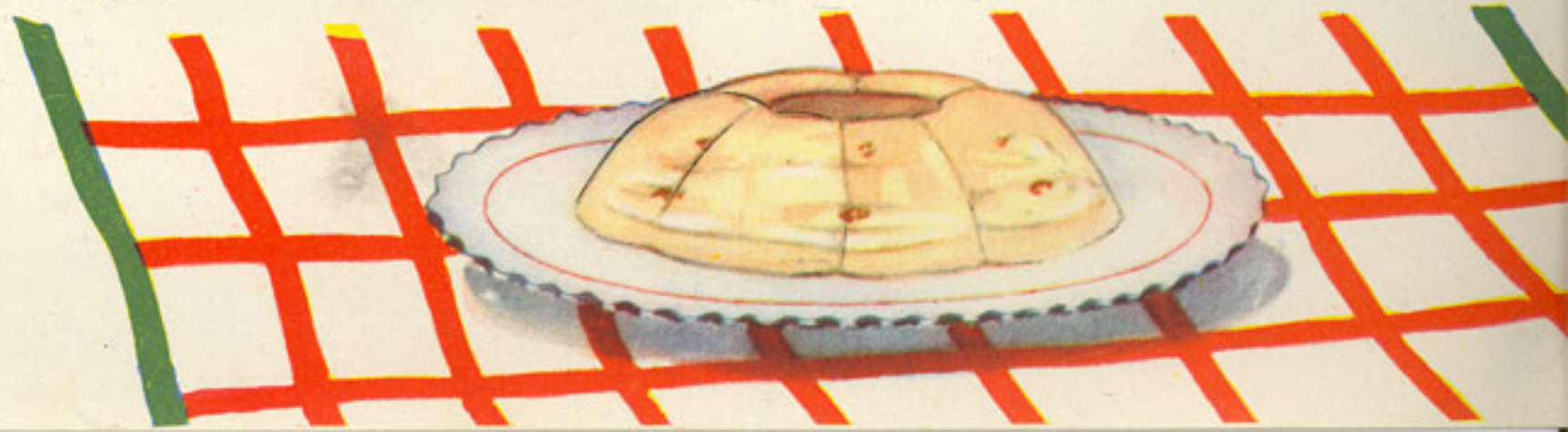
colador

# Gelatina de Piña

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# GELATINA DE PIÑA

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

MOLDE SAVARIN. - PIÑA.—

Dentro de un molde savarin colocaremos a la redonda 4 ruedas de piña en conserva, tal como el gráfico indica, y en el centro de cada una pondremos una guinda y un trocito de fruta escarchada.

CAZO. - AGUA. - AZUCAR.—

Pondremos al fuego en un cazo 1 vaso de azúcar, otro de agua y medio del jugo de la piña utilizada. Lo revolveremos e iremos retirando toda la espuma que vaya soltando.

HOJAS DE COLA DE PESCADO. - CLARAS BATIDAS.—Hecho el almíbar, le agregaremos 4 hojas de cola de pescado y, en cuanto se derritan, 2 claras batidas.

COLADOR.—

Después de que hierva unos 5 minutos, lo pasaremos todo por un colador o trapo limpio al molde savarín, quedando cubiertas las ruedas de piña. Luego pondremos el molde en un frigorífico o al sereno hasta que cuaje la gelatina.

PRESENTACION.—

Lo serviremos en una fuente redonda.