***Gelatina De Horchata***

***Ingredientes:***

\*\*\*\*\* (2 Tzas) Arroz blanco.   
\*\*\*\*\* (2 Tzas) Agua caliente. (Hidratar el arroz)  
\*\*\*\*\* (2 Tzas) Azúcar.   
1000 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Leche entera. Temperatura ambiente.   
\*\*\*\*\* (1 Tza) Agua.   
\*\*\*\*\* (1 Tza) Leche evaporada.   
\*\*\*\*\* (1 Cda) Canela en polvo.  
\*\*\*\*\* ( ¼ Tza) Leche condensada.   
\*\*\*\*\* (1 Cda) Esencia de vainilla.   
\*\*\*\*\* (6 ½ Cdas) Grenetina en polvo.   
\*\*\*\*\* (C/N) Agua fría. (Hidratar la grenetina)  
  
  
***Procedimiento:***

Engrasar con una capa muy fina de margarina el molde a utilizar y reservar en el refrigerador.

Colocar el arroz sobre un bowl amplio y resistente al calor, agregar el agua caliente y dejar reposar 30 min.

Hidratar la grenetina con el agua fría (agregar la grenetina al agua en forma de lluvia) y reservar por 15 minutos como mínimo.

Una vez transcurrido el tiempo, agregar el arroz a la licuadora (sin el agua) junto con el azúcar, la leche entera, el agua, la leche evaporada, la canela, leche condensada y la esencia de vainilla, licuar los ingredientes.

Derretir la grenetina con ayuda del microondas en lapsos de 5 en 5 segundos, y agregar a la licuadora aun encendida. Moler los ingredientes en la licuadora 1 minuto más y detener.

Dejar reposar la preparación 5 minutos, colar con mucho cuidado sin mezclar directamente sobre el molde y refrigerar por un mínimo de 6 horas.

Desmoldar con cuidado, y decorar con crema para batir, o frutos como fresas, zarzamoras y/o canela en polvo.

***Sugerencias:***

***Importante: Recuerda integrar perfectamente los ingredientes en la licuadora, y no mezclar los ingredientes antes de vaciar en el molde, ya que pueden acumularse restos de arroz molido en la gelatina y provocará una pequeña capa que tendrá una textura similar a la arena.***

Recuerda que la capa de margarina en el molde debe ser muy fina, es solo para ayudar a la gelatina a desmoldarse más fácilmente, de lo contrario, la gelatina podría tomar un color amarillo y el sabor de la margarina.

Es importante que el agua con la que se hidrata la grenetina este muy fría, ya que esto ayuda a evitar que se formen grumos muy difíciles de disolver y que puedan alterar la receta.

***Si tienes dudas sobre cuanta grenetina en polvo puedes usar en una receta toma como base este formula: 4 cucharadas por litro de líquido o 1 Cucharada por Taza de líquido, para una consistencia suave.***