



Consejo del chef

Cuando tu gelatina de cava ya esté cuajada, espolvorea un poco de polvo dorado por encima para hacer que brille aún más la noche de Fin de Año.

Raciones para 4

500 ml Cava

60 ml Agua

60 gr Azúcar

15 gr Gelatina neutra en polvo

Polo dorado comestible

Uvas

- 1** En un cazo ponemos el agua y el azúcar, calentamos unos minutos hasta conseguir un jarabe simple. Dejamos que se atempere.
- 2** Incorporamos la gelatina removemos hasta incorporar.
- 3** Agregamos el cava, mezclamos y añadimos un poco de polvo dorado comestible.
- 4** En un palito tipo brocheta pinchamos las uvas, rellenamos las copas con el cava y colocamos las uvas dentro, que sobresalga alguna.
- 5** Refrigeraremos unas horas hasta que cuaje.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gelatina-cava-uvas/>

