



**PEPE IGLESIAS**

Profesional de la hostelería,  
catador de vinos, profesor,  
escritor y periodista: todo un  
especialista en Gastronomía  
[www.pepeiglesias.net](http://www.pepeiglesias.net)

# Gelatina aireada de Limones



## GELATINA AIREADA DE LIMONES

4 g de Pronagar®  
6 limones  
100 g de azúcar o sacarina líquida en polvo  
Hojas de angélica, hierba luisa o menta  
Agua de azahar

## GELATINA AIREADA DE LIMONES

Exprimir cuatro limones, añadir medio de litro de agua, unas hojas de angélica, hierba luisa o menta fresca, dar un hervor y espolvorear Pronagar® sin dejar de remover.

Una vez disuelto Pronagar®, endulzar con la sacarina y dejar reposar, primero al fresco y luego en la nevera durante al menos un par de horas.

Mientras caramelizar los gajos: pelar a cuchillo los otros dos limones y, con una puntilla muy afilada, sacar los gajos uno a uno dejando la piel en el propio tronco.

En una sartén poner a caramelizar el azúcar con una cucharada de agua de azahar y las ralladuras de la piel de un limón. Cuando empiece a tomar color retirar del fuego y colocar cuidadosamente en ese almíbar los gajos que habíamos preparado, dándoles un par de vueltas para que se barnicen por ambos lados.

## PRESENTACIÓN

Una vez bien cuajada, trabajar la gelatina con una espátula de madera (con un agitador de varilla también vale) hasta que adquiera el aspecto de un cristal de Murano, lleno de burbujas.

Depositar el cristal de gelatina en los respectivos platos de postre y sobre este cristal disponer armoniosamente los gajos caramelizados y algún adorno hecho con las propias hojas o con virutas de piel de limón.