

**Nota: No adelantarse al proceso**

**Utensilios:**

- Báscula
- Taza medidora
- Estufa
- Olla
- Bowls (diferentes tamaños)
- Miserables
- Congelador
- Refrigerador
- Moldes de rosca
- Licuadora
- Tabla para picar
- Cuchillo

## Receta Platillo

**Gelagansito**

**Tiempo de Preparación:**

**Descripción:**

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes:                       | Observaciones (Marca) |
|-----------|---------|-------------------------------------|-----------------------|
| 1         | sobre   | Gelatina para leche sabor chocolate |                       |
| 1         | sobre   | Gelatina para leche sabor fresa     |                       |
| 1         | sobre   | Gelatina para leche sabor vainilla  |                       |
| 1 ½       | lts     | Leche                               |                       |
| 5         | pzs     | Gansitos                            |                       |
| 1         | pz      | Molde de rosca                      |                       |

| # | Preparación:                                                                                               |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Congelar los gansitos.                                                                                     |
| 2 | Preparar los sobres de gelatina con 2 tazas de leche cada gelatina.                                        |
| 3 | Primero se pone la gelatina de vainilla en el molde y se refrigera por una hora hasta que esté gelificada. |
| 4 | Sacar los gansitos y colocarlos sobre la gelatina de vainilla con la cara hacia abajo.                     |
| 5 | Vaciar la gelatina de fresa esta debe estar más fría, se mete al refrigerador y se deja gelificar.         |
| 6 | Vaciar la gelatina de chocolate y se refrigera hasta que esté gelificada y dura.                           |
| 7 | Sacar el molde y se desmolda.                                                                              |
| 8 | Colocar en un plato para presentar.                                                                        |

**Nota: No adelantarse al proceso**

| Receta Platillo             |
|-----------------------------|
| <b>Gelatina de Pingüino</b> |

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| <b>Tiempo de Preparación:</b> | <b>Descripción:</b> |
|-------------------------------|---------------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes:     | Observaciones (Marca)                                                                        |
|-----------|---------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2         | tzs     | Leche caliente    |                                                                                              |
| 1         | tz      | Azúcar            |                                                                                              |
| 1         | pz      | Queso crema suave |                                                                                              |
| 30        | grs     | Grenetina         | Hidratada en 1 taza de leche                                                                 |
| 3-5       | pzs     | Pingüinos         | Congelados (para la preparación se usan 3 y para la decoración depende del tamaño del molde) |
| 1         | pz      | Molde de rosca    |                                                                                              |

| # | Preparación:                                                                                                             |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Se licua el queso con una taza de leche y 2-3 pingüinos.                                                                 |
| 2 | Se mezcla bien todo y vaciar la mitad de la gelatina en el molde.                                                        |
| 3 | Se colocan pingüinos boca abajo y se terminan de cubrir con la gelatina que sobró.                                       |
| 4 | Refrigerar y esperar a que se gelifique por completo.                                                                    |
| 5 | Desmoldar.                                                                                                               |
| 6 | Decorar espolvoreando grageas de chocolate por encima de la gelatina y en el orificio del centro colocar unos pingüinos. |