



TORTA DE GRANADA Y YOGURT



RACIONES

1 porcion

INGREDIENTES

- 75gr de queso crema
- 1 yogurt natural
- 1 granada
- 4 hojas de 2 g de gelatina
- 2 rebanadas de pan tajado
- 2 cucharadas de azúcar
- Zumo de media naranja

PREPARACIÓN

1. Mezclar el queso crema, el yogurt, y una cucharada de azúcar.
2. Poner a remojar la gelatina con agua, y en un recipiente dejarlo 5 minutos después disolver la gelatina en el zumo de naranja tibio. Se deja templar y se añade a la mezcla del queso crema.
3. En un recipiente se añade la rebanada de pan tajad como base y se pone arriba la mezcla, la dejamos en la nevera 15 minutos, Para que cuaje.
4. Sacar los granos de la granada, se reservan unos pocos, y los otros se machacan para sacar el jugo. En este jugo, tibio, se disuelve las otras dos hojas de gelatina Una vez disuelta se cuele.
5. Se saca de la nevera la mezcla del queso crema y se pone por encima los granos de granada y el jugo de gelatina y se vuelven
6. Pasamos en la nevera para que cuaje.