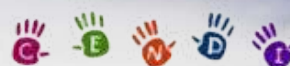


24 de febrero

DÍA DE LA BANDERA DE MÉXICO

GELATINA TRICOLOR

RECETAS CASERAS



ESTIMADAS MADRES USUARIAS

Este 24 de febrero celebremos el Día de la Bandera de México, la cual junto con el escudo y el himno nacional, son los símbolos que nos representan y nos unen como nación mexicana. Es por lo anterior y continuando con nuestra comunicación digital que la Dirección General de Personal y la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños a través de esta Coordinación de Nutrición comparten con ustedes la receta para elaborar una gelatina tricolor y conmemorarla en conjunto con nuestros niños y niñas.



GELATINA TRICOLOR

Rinde 12 porciones
de 180 mililitros

Ingredientes:

- 1 sobre de gelatina de limón. **(verde)**
- 1 sobre de gelatina de coco o leche condensada. **(blanco)**
- 1 sobre de gelatina de cereza o fresa o grosella. **(rojo)**
- 1.5 litros de agua purificada.
- 3 tazas (750 ml) de leche.
- Molde para gelatinas. (o vasitos de 180 ml)



Preparación:

Prepara la gelatina de limón COLOR VERDE:

1. Poner al fuego en una olla 3 tazas (750 ml) de agua hervida o purificada.
2. Añadir 1 sobre de gelatina y revolver hasta que se disuelva por completo.
3. Dejar reposar hasta que tome temperatura ambiente.
4. Vaciar la gelatina hasta llenar sólo 1/3 de cada molde y refrigerar hasta que cuaje **CASI** en su totalidad para evitar que se mezclen los otros sabores al agregarlos.

Prepara la gelatina de coco o leche condensada COLOR BLANCO:

5. Poner al fuego en una olla 3 tazas (750 ml) de **LECHE**
6. Añadir 1 sobre de gelatina y revolver hasta que se disuelva por completo.
7. Dejar reposar hasta que tome temperatura ambiente.
8. Vaciar la gelatina hasta llenar el siguiente 1/3 de cada molde y refrigerar hasta que cuaje **CASI** en su totalidad para evitar que se mezclen los otros sabores al agregarlos.

Prepara la gelatina de cereza o fresa o grosella COLOR ROJO:

9. Repetir los pasos 1 a 3 del mismo modo que se preparó la gelatina color verde.
10. Vaciar la gelatina hasta llenar el último 1/3 de cada molde y refrigerar hasta que cuaje por completo.