

GELEIA DE MOCOTÓ DA VÓ

INGREDIENTES

- 1 peça de mocotó bovino fatiado
- 1 colher de sobremesa de cravo
- 5 paus de canela
- 1/2 nos moscada ralada
- 1 colher de sopa de erva-doce
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1/2 copo de vinho doce
- 6 folhas de gelatina vermelha ou
- 3 saquinhos (24 g cada) de gelatina sem sabor vermelha
- açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Com o mocotó partido leva-se à panela de pressão com três litros de água para cozinhar.

Após cozimento em uma travessa e um pano limpo por cima, coa-se este caldo com a carne.

Leva-se este caldo à geladeira até que fique firme.

A gordura que fica na travessa, por cima do caldo, deve ser retirada com uma colher e depois com papel toalha.

Coloque em panela funda o caldo limpo, junto com o cravo, pau de canela, noz-mocada, erva-doce, baunilha, vinho doce e açúcar a gosto. Cozinhar tudo por cinco minutos (se for necessário acrescentar mais água).

Coar novamente no pano para retirar todos os pedaços de tempero.

Volta para a panela com fogo baixo e acrescentar as folhas de gelatina uma a uma, sempre mexendo, aguardando o derretimento delas, ou acrescentar a gelatina dos saquinhos, devidamente hidratada, como manda o fabricante.

Coloque a gelatina em taças ou refratário grande e leve a geladeira até ficar consistente.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41726-geleia-de-mocoto-da-vo.html>