



Hugo López Díaz sesión de febrero y marzo 2026

VASITO DE GIN-TONIC Y LIMON

Ingredientes/cantidades
Para la gelatina de gin- tonic:
200 grs. De tónica
30 grs. De ginebra
4 hojas de gelatina
Para la crema de limón:
El zumo de 4 limones
La ralladura de 1 limón
6 huevos
300 gr. de azúcar
60 gr. de mantequilla

PARA LA CREMA DE LIMON:

Mezclamos bien los huevos con el zumo de limón. Lo pasamos por un colador para evitar que nos quede alguna impureza, añadimos la ralladura de limón, junto a el azúcar y ponemos a cocer sin dejar de remover con ayuda de una varilla, retiramos cuando comienza a hervir y le añadimos sin dejar de remover la mantequilla. Mezclamos bien rellenamos los vasitos más o menos de 1 a 1,5 cm de anchura y enfriamos.

PARA LA GELATINA DE GIN TONIC:

Poner a remojar las hojas de gelatina en agua fría.

En un recipiente o bandeja honda echar 300 grs. De tónica junto con la ginebra. Calentar 100 grs. de tónica, añadirle la gelatina, previamente remojada. Cuando tenemos bien disuelta la gelatina la añadimos a la mezcla de la tónica y la ginebra Mezclar con mucho cuidado. Dejar enfriar hasta que solidifique.

Una vez fría cortar en forma de cubitos y colocar en los vasitos encima de la crema de limón, decorar con algún fruto rojo, menta, etc.