

Tarta fría de yogur y granada

Autor: *Eva Arguiñano*

Ingredientes

Para 2 personas:

- 75 g de requesón
- 1 yogur natural
- 1 granada
- 4 hojas de 2 g de gelatina
- 2 rebanadas de pan de molde
- zumo de media naranja
- 4/5 hojas de menta
- menta picada
- canela para decorar



Elaboración

Pon la gelatina a remojar en un bol.

Para hacer la base de la tarta, corta las rebanadas de pan con ayuda de dos moldes cuadrados huecos. Quita los bordes sobrantes y presiona los laterales hacia las paredes del molde para sellarlo bien. Reserva.

Mezcla bien en un bol una cucharada de azúcar, el requesón y el yogur. En una cazuela, calienta el zumo de naranja con dos de las hojas de gelatina. Cuando se derrita la gelatina, retira del fuego, deja templar y añade al bol del requesón y el yogur. Incluye menta picada al gusto y mezcla todo bien. Mete la mezcla en los moldes y déjalos en el frigorífico durante unos 15 minutos para que cuaje la tarta.

Parte la granada, saca los granos, reserva unos cuantos enteros y machaca el resto para sacar su jugo. Pon el jugo de la granada en una cazuela y añade una cucharada sopera de azúcar y las otras dos hojas de gelatina. Cuando se disuelva la gelatina pasa todo por el colador.

Saca los moldes del frigorífico y coloca encima los granos enteros y un poco de menta y para terminar vierte el jugo de gelatina por encima. Decora con una hoja de menta cada molde y vuelve a dejarlos en la nevera para que cuajen.

Desmolda las tartas y colócalas en un plato. Decora cada tarta con una hoja de menta. Adorna el plato con un toque de canela y una pizca de azúcar.