

# jelled/jellied, adj. (gelatinizado(a))

<b>Término</b>	jelled/jellied, adj.
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Fondos, elementos de ligazón y salsas base
<b>Definición del término</b>	Said of a high-collagen or high-pectin substance that has undergone the process of turning into a gelatinous state after being boiled, chilled and refrigerated.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Sofía Ortega Calderón
<b>Contexto del término</b>	“For a more complex dish with varying textures, you could combine a fruit mousse with a layer of the same fruit in jelled form.”
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Norman, J. (Ed.). (2005). The cook’s book: techniques and tips from the world’s master chefs (1st American ed). New York: Dorling Kindersley
<b>Equivalente en español</b>	gelatinizado(a)
<b>Categoría gramatical</b>	Adjetival (223)
<b>Variante de traducción</b>	jalea de

---

**Información****geográfica de la variante en español**

España (Esp.) (194)

---

**Definición del término en español**

Se dice de aquella sustancia alta en colágeno o pectina que ha atravesado el proceso de transformarse a una consistencia gelatinosa al ser hervida, enfriada y refrigerada.

---

**Fuente / Autor (del término en español)**

Sofía Ortega Calderón

---

**Contexto del término en español**

“Consomé de ave gelatinizado con verduras, huevo de codorniz y huevo de mújol”.

---

**Fuente / Autor (del contexto en español)**

“Receta de Consomé de ave gelatinizado con verduras, huevo de codorniz y huevas de mújol • Gurmé”. Gurmé. Consultado el 2 de junio de 2019.  
<https://sevilla.abc.es/gurme//recetas/consome-de-ave-gelatinizado-con-verduras-huevo-de-codorniz-y-huevas-de-mujol/>

---

---

**Imagen**



---

**Fuente / Autor imagen** Externa

---

**URL de la fuente  
(imagen)**

Jalea de membrillo cuajada. (s.f.). Fotografía. Consultado el 20 de noviembre de 2020.  
<https://mx.hola.com/cocina/escuela/2011100454816/jalea-membrillo-casera/>

---

---

**Comentarios**

En inglés, el término “jelled” se puede usar para describir cualquier tipo de alimento que ha atravesado un proceso de gelatinización. En español, sin embargo, se hace una distinción en el nombre del producto final del proceso de gelatinización: cuando se trata de un caldo, se utiliza el término “gelatinizado” para describirlo; cuando se trata de una fruta alta en pectina cuyo jugo ha atravesado el proceso de gelatinización, se utiliza el término “jalea de... (Ej. arándanos, grosella, durazno, etc.)”. Aunque atraviesan el mismo tipo de proceso (gelatinización), sus productos se denominan distinto dependiendo del tipo de ingrediente que se utilice.

---