

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 750 ml de leche de coco
- 7 hojas de gelatina neutra
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 200 g de piña en conserva
- 1 dl de vodka
- Unas grosellas para acompañar

## Preparación:

### Paso 1

Ablandar las hojas de gelatina en un decilitro de leche de coco. Poner el resto de la leche junto con el azúcar en un cazo amplio y calentar al fuego. Cuando esté a punto de hervir, incorporar la gelatina, retirar el cazo del fuego y mezclar bien hasta que la gelatina se disuelva por completo. Verter la gelatina en una fuente amplia y de bordes bajos y reservar en el frigorífico hasta que la mezcla solidifique del todo. Escurrir y trocear la piña. Calentar una sartén con la mantequilla, incorporar la piña y saltear. Regar con el vodka y dejar unos minutos. Desmoldar la gelatina y cortarla en forma de estrellas con unos cortapastas. Servir con el salteado de piña y con unas grosellas.