Receta de Gelatina de Piña y Queso

03 Jun 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico postre de **Gelatina de Piña y Queso**, es ideal para meriendas o comidas familiares y además resulta muy buena esta combinación de ingredientes ya que también lleva la proteína del queso y la gelatina, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Grenetina o gelatina neutra (cuatro sobres)
- Leche (una taza)
- Jugo de piña (Tres tazas)
- Piña en almíbar (seis rodajas)
- Crema de leche (una lata o brik)
- Leche condensada pequeña (una)
- Queso manchego rallado (250grs)

Modo de Preparación

1. Mezclar la grenetina con la leche y dejar esponjar unos minutos
2. Poner a calentar un minuto en el microondas y disolver bien hasta que no tenga grumos
3. Trocear las rodajas de piña en cuadraditos pequeños
4. Mezclar en un bol todos los ingredientes y añadir los trocitos de piña
5. Volcar en un molde previamente untado con un poco de aceite
6. Meter al frigorífico varias horas hasta que cuaje bien
7. Desmoldar en una fuente y decorar según vuestro gusto con rodajas de piña y unas hojas de menta
8. Servir muy fresquita y....buen provecho!!!