

# Gelatina de Coco con Salsa de Fresas

---

*Cálculo para 8 raciones*



## INGREDIENTES

250 ml de leche  
15 g de coco rallado  
75 g de azúcar  
1 g de Pronagar®  
Medio limón  
25 g de nata

### *Para la salsa:*

250 g de fresas  
50 g de azúcar



## ELABORACIÓN

1. Calentar la leche, el coco rallado y el azúcar. Cuando hierva, añadir Pronagar® y dejar hervir durante 3 minutos.
2. Retirar del fuego y cuando esté templado añadir el zumo de medio limón y la nata.
3. Mezclar bien y verter el líquido en un molde. Dejar enfriar en nevera.
4. Desmoldar y cortar, dándole formas distintas.
5. *Para la salsa:* lavar y trocear las fresas, añadir el azúcar y triturar.
6. Servir la gelatina de coco y salsear por encima al gusto.