





ESPAÑADITO DE PIÑA Y QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 140 minutos

INGREDIENTES

- 1 tza de agua caliente
- 1 sobre de gelatina de piña
- 1 tza de agua fría
- 1 lata de leche evaporada, fría
- Piña en almíbar
- 200 g Queso Doble Crema La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara la gelatina como de costumbre: en la tza de agua caliente agrega el polvo de la gelatina, revuelve y añade la tza de agua fría, deja enfriar toda la mezcla y reserva. (No refrigeres)

En un bol, bate la leche evaporada hasta esponjar, agrega la gelatina poco a poco sin dejar de batir. Al finalizar, agrega la mezcla a un molde y añade los trocitos de la piña y el Queso Doble Crema, desmoronado. Refrigerera por 1 hora, decora con más piña, crema batida o con otra fruta que prefieras, ¡disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita