

**Ingredientes:**

- 3 láminas de gelatina
- un vaso de Pedro Ximenez

Se hidratan las láminas de gelatina en agua fría, después se echan en la cazuela en la que previamente se ha calentado el Pedro Ximenez y se da vueltas hasta que se disuelvan. Se deja enfriar y cuando tenga la consistencia suficiente se parte en trozos pequeños para servir acompañado de bloc o mi cuit de pato. Ya verás que bien quedas y lo bueno que está.