

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 100 g de coco rallado
- 400 g de agua

**Preparación:**

## Paso 1

Pon el agua a calentar hasta alcanzar aproximadamente los 90° C, no tiene que llegar a hervir. Pon en el vaso de una procesadora el coco rallado y vierte el agua caliente. Tritura a máxima potencia durante cinco minutos aproximadamente. Cuela el líquido para separarlo de la pulpa, es necesario utilizar un colador de malla muy fina, si no se dispone de él, colocar encima unas gasas. Escurre el coco todo lo posible. Pasa la leche de coco a un tarro de cristal y deja enfriar sin tapar. Verás que igual que en la leche de coco comercial, se separa la parte líquida (en la base) y en la superficie queda la materia grasa. A la hora de utilizarla se puede mezclar normalmente. Conserva la leche de coco casera en el frigorífico.