



PIÑA ASADA CON HELADO DE NATA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 piña

50 gr de mantequilla PASCUAL

120 gr de azúcar ACOR

1 cucharada de coñac T. ATALAYA

1 cucharada de grosellas

1 cucharada de menta fresca picada

Una bola de helado de nata NESTLÉ

ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 100°C. Cortamos la piña a lo largo y la vaciamos para cortarla en dados. Reservamos una corteza y desechamos la otra.

En una sartén, salteamos la piña junto con la mantequilla y el azúcar. Añadimos un chorrito de coñac y lo flambeamos.

Introducimos la piña flambeada en la corteza y horneamos de 12 a 15 minutos.

Decoramos con unas cuantas grosellas y menta picada por encima.

Colocamos una bola de helado de nata encima y servimos.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
20'



DIFICULTAD
3/10



SALUDABLE
7/10